Saturn®

ST-EC0125

BREAD MAKER

ХЛЕБОПЕЧЬ

ХЛІБОПІЧ



GB

BREAD MAKER

Dear Buyer!
We congratulate you on having bought the device under trade name «Saturn». We are sure that our devices will become faithful and reliable assistance in your housekeeping.
Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g. when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on.
If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.

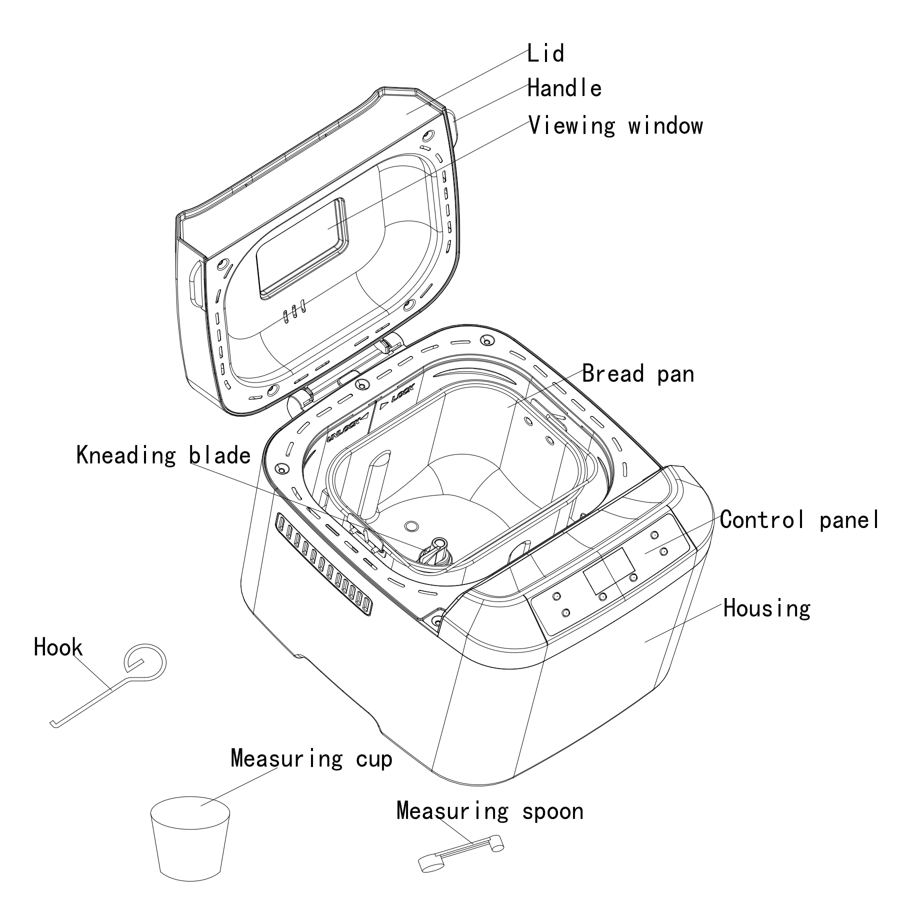
IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed:
1. Read all instructions.
2. Before using check that the voltage of wall outlet corresponds to that shown on the rating plate.
3. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or it is dropped or damaged in any manner. Contact the nearest authorized service agent for a qualified examination and repair.
4. Do not touch hot surfaces. Use oven mittens.
5. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer is prohibited.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Do not touch any moving or spinning parts of the machine when baking.
11. Never switch on the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
12. Never beat the bread pan on the top or edge to remove the pan as this may damage the bread pan.
13. Metal foils or other materials must not be inserted into the bread maker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
14. This appliance can not be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
16. Never cover the bread maker with a towel or any other material, heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if it is covered by, or comes into contact with combustible material.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Always use the appliance on a secure, dry level surface.
19. Do not use outdoors.
20. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
21. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. Do not take out the brad pan out of the bread maker during the whole preparation process.
23.Save this instructions.
24. Service life - 2 years.

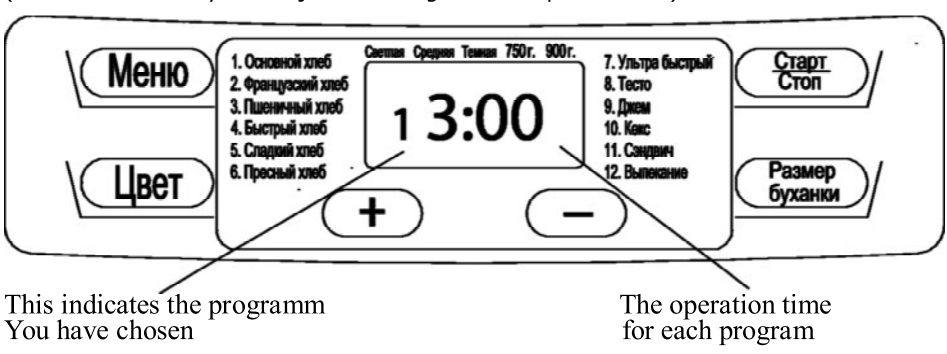
For household usage only

DESCRIPTION

(Product may be subject to change without prior notice)



INTRODUCTION OF CONTROL PANEL
(The silkscreen may be subject to change without prior notice)



AFTER POWER-UP
As soon as the bread maker is plugged into the power supply, a beep will be heard and "3:00" appears in the display after a short time. But the two dots between the "3" and "00" don't flash constantly. The arrow points to 800g and **MEDIUM**. It is the default setting.
START/STOP
The button is used for starting and stopping the selected baking program.
To start a program, press the **START/STOP** button once. A short beep will be heard and the two dots in the LCD begin to flash, the working light illuminates and the program starts. Any other button is inactivated except the **START/STOP** button after a program has begun. This feature will help to prevent any unintentional disruption to the operation of program.
To stop the program, press the **START/STOP** button for approx. 2 seconds, then a beep will be heard, the working light will be extinguished, it means that the program has been switched off.
After procedure starts up, you can press **START/STOP** button once to interrupt at any time, the operation will be paused but the setting will be memorized, the working time will be flashed on the LCD. Touch **START/STOP** button again.
MENU
It is used to set different programs. Each time it is pressed (accompanied by a short beep) the program will vary. Press the button continuously, the 12 menus will be cycled to show on the LCD display. Select your desired program. The functions of 12 menus will be explained as below.

1. **Basic**: kneading, rise and baking normal bread. You may also add ingredients to increase flavor.
2. French: kneading, rise and baking within a longer rise time. The bread baked in this menu usually will have a crisper crust and light texture.
3. **Whole whe**at: kneading, rise and baking of whole wheat bread. It is not advised to use the delay function as this can produce poor results.
4. **Quick**: kneading, rise and baking loaf within the time less than Basic bread. But the bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
5. **Sweet**: kneading, rise and baking sweet bread. You may also add ingredients to add flavor.
6. **Gluten free**: kneading, rise and baking gluten free bread. You may also add ingredients to add flavor.
7. **Ultra fast**: kneading, rise and baking in a shortest time. Usually the bread made is smaller and rougher than that made with **Quick** program.
8. **Dough**: kneading and rise, but without baking. Remove the dough and use for making bread rolls, pizza, steamed bread, etc.
9. **Jam**: boiling jams and marmalades. Fruit or vegetables must be chopped before putting them into the bread pan.
10. **Cake**: kneading, rise and baking, rise with soda or baking powder.
11. **Sandwich**: kneading, rise and baking sandwich. For baking light texture bread with a thinner crust.

12.Bake: only baking, no kneading and rise. Also used to increase the baking time on selected settings

COLOR
With the button you can select a **LIGHT**, **MEDIUM** or **DARK** color for the crust. Press this button to select your desired color. This button is not applicable for the programs Dough and Jam.

LOAF SIZE
Press this button to select the Loaf size of the bread. Please note the total operation time may vary with the different loaf size. This button is not applicable for the program Quick, Dough, Jam, Cake and Bake.

DELAY function
If you want the appliance do not start working immediately you can use this button to set the delay time.。
You must decide how long it will be before your bread is ready by pressing the **+ or -**. Please note the delay time should include the baking time of program. That is, at the completion of delay time, there is hot bread can be serviced. At first the program and degree of browning must be selected, then pressing **"+"** or " **–"** to increase or decrease the delay time at the increment of 10 minutes. The maximum delay is 13 hours.
Example: Now it is 8:30p.m, if you would like your bread to be ready in the next morning at 7 o'clock, i.e. in 10 hours and 30 minutes. Select your menu, color, loaf size then press the **"+"** or **"–"** to add the time until 10:30 appears on the **LCD**. Then press the **STOP/START** button to activate this

delay program. You can see the dot flashed and **LCD** will count down to show the remaining time. You will get fresh bread at 7:00 in the morning, if you don't want to take out the bread immediately, the keeping warm time of 1hour starts.

Note: 1.This button is not applicable for the programs Ultra fast, Jam and Bake.

2. For time delayed baking, do not use any easily perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruits, onions, etc.。

KEEP WARM

Bread can be automatically kept warm for 60 minutes after baking. If you would like to take the bread out, switch the program off with the **START/STOP** button.

MEMORY

If the power supply has been broken off during the course of bread making, the process of bread making will be continued automatically within 10 minutes, even without pressing Start/stop button. If the break time exceeds 10 minutes the memory cannot be kept and the bread maker must be restarted，But if the dough is no further than the kneading phase when the power supply breaks off, you can press the "**START/STOP"** straight to continue the program from the beginning .

ENVIRONMENT

The machine may work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We suggest the room temperature should be between 15 ℃ and 34℃.

WARNING DISPLAY:

1、If the display shows "**HHH**" after the program has been started, the temperature inside is still too high（accompanied by 5 beep sounds）. Then the program has to be stopped. Open the lid and let the machine cool down for 10 to 20 minutes.

2、If the display shows "**LLL**" after pressing the START/STOP button (except the programs BAKE), it means the temperature inside is too low（accompanied by 5 beep sounds）, stop sound by pressing the START/STOP button, open the lid and let the machine rest for 10 to 20 minutes to return to room temperature.

3. If the display shows "**EE0**" after you have pressed **START/STOP,** the temperature sensor is disconnected please check the sensor carefully by Authorized expert.

For the first use

1、Please check if all parts and accessories are complete and free of damage .

2、Clean all the parts according to the latter section "**Cleaning and Maintenance**"

3、set the bread maker in baking mode and bake empty for about 10 minutes. After cooling it down clean once more.

4、Dry all parts thoroughly and assembly them, so the appliance is ready for using.

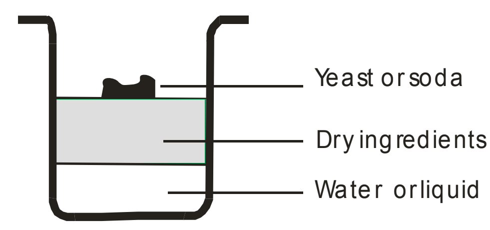
How to make bread

1. Place the pan in position and turn it clockwise until it clicks in correct position. Insert the kneading blade onto the drive shaft. It is recommended to fill holes with heat-resisting margarine prior to placing the kneaders, this avoids the dough to stick below the kneaders and the kneaders could be removed from bread easily.

2. Place ingredients into the bread pan. Please keep to the order mentioned in the recipe.

Usually the water or liquid substance should be put firstly, then add sugar, salt and flour, always add yeast or baking powder as the last ingredient.

Note: the maximum quantities of the flour and yeast which may be used refer to the recipe.



NOTE: The maximum quantity of flour and yeast separately is 490g and 6g.

3. With finger make a small indentation on one side of the flour. Add yeast to indentation,

Make sure it does not come into contact with the liquid ingredients or salt.

4. Close the lid gently and plug the power cord into a wall outlet.

5. Press the Menu button until your desired program is selected.

6. Press the **COLOR** button to select the desired crust color.

7. Press the **LOAF** button to select the desired size (650g or 800g).

8. Set the delay time by pressing **+** or **-** button. This step may be skipped if you want the bread maker to start working immediately.

9. Press the **START/STOP** button to start working, and the working light comes on.

10.For the program of Basic, French, Whole wheat, Quick, Sweet, Ultra fast,

Cake and Sandwich, 10 beep sound will be heard during operation. This is to prompt you to add ingredients. Open the lid and put in some ingredients. It is possible that steam will escape through the vent slits in the lid during baking. This is normal.

11. Once the process has been completed 10 beeps sound will be heard, and the working light will extinguish. You can press **START/STOP** button for approx. 2 seconds to stop the process and take out the bread. Open the Lid and while using oven mitts, firmly grasp the bread pan handle. Turn the pan anti-clockwise and gently pull the pan straight up and out of the machine.

12.Use non-stick spatula to gently loosen the sides of the bread from the pan.

Caution: the Bread pan and bread may be very hot! Always handle with care and use oven mitts.

13. Turn bread pan upside down onto a clean cooking surface and gently shake until bread falls out onto rack.

14. Remove the bread carefully from the pan and cool for about 20 minutes before slicing.

15. If you are out of the room or have not pressed **START/STOP** button at the end of operation, the bread will be kept warm automatically for 1 hour, if you would like to take the bread out, switch the program off with the START/STOP button.

16. When do not use or completely operation, unplug the power cord.

Note: Before slicing the loaf, use the hook to remove out the kneading blade hidden on the bottom of loaf. The loaf is hot, never use hand to remove the kneading blade.

Special introduction

1、For Quick breads

Quick breads are made with baking powder and baking soda that activated by moisture and heat. For perfect quick breads, it is suggested that all liquids be placed in the bottom of the bread pan, dry ingredients on top. During the initial mixing of quick bread，batters and dry ingredients may collect in the corners of the pan, it may be necessary to help machine mix to avoid flour clumps. If so, use a rubber spatula.

2、About Ultra fast program

The bread maker can bake loaf within 1 hour with ultra fast program. This setting can bake bread in 58 minutes，the bread is a little more dense in texture. Please noted ingredient of water should be hot water in the range of 48—50℃, you must use a cooking thermometer to measure the temperature. The water temperature is very critical to the performance of baking. If the water temperature is too low the bread will not be rise to expected size; if the water temperature is too high it will kill the yeast prior to rising, which also will largely affect the baking performance.

Cleaning and Maintenance

Disconnect the machine from the power and let it cool down prior to cleaning.

1. Bread pan: Rub inside and outside with a damp cloth. Do not use any sharp or abrasive agents for the consideration of protecting the non-stick coating. The pan must be dried completely prior to installing.

2. Kneading blade: If the kneading bar is difficult to remove from the axle, in such an event fill the Container with warm water and allow it to soak for approx.30minutes.The kneader can then be easily removed for cleaning. Also wipe the blade carefully with a cotton damp cloth, Please note both the bread pan and kneading blade are dishwashing safe components.

3.Lid and window: clean the lid inside and outside with a slightly damp cloth.

4.Housing: gently wipe the outer surface of housing with a wet cloth. Do not use any abrasive cleaner to clean as this would degrade the high polish of the surface. Never immerse the housing into water for cleaning.

5.Before the bread maker is packed away for storage, ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and put the spoon and the kneading blade in the drawer, and the lid is closed.

Introduction of bread ingredients

1. **Bread flour**

Bread flour has high content of high gluten (so it can be also called high-gluten flour which contains high protein), it has good elastic and can keep the size of the bread from collapsing after rise. As the gluten content is higher than the common flour, so it can be used for making bread with large size and better inner fiber. Bread flour is the most important ingredient of making bread.

2. **Plain flour**

Flour that contains no baking powder, it is applicable for making extouch bread.

3. **Whole-wheat flour**

Whole-wheat flour is ground from grain. It contains wheat skin and gluten. Whole-wheat flour is heavier and more nutrient than common flour. The bread made by whole-wheat flour is usually small in size. So many recipes usually combine the whole -wheat flour or bread flour to achieve the best result.

4. **Black wheat flour**

Black wheat flour, also named as "rough flour", it is a kind of high fiber flour, and

it is similar with whole-wheat flour. To obtain the large size after rising, it must be used in combination with high proportion of bread flour.

5. **Self-rising flour**
A type of flour that contains baking powder, it is used for making cakes specially.

6. **Corn flour and oatmeal flour**
Corn flour and oatmeal flour are ground from corn and oatmeal separately. They are the additive ingredients of making rough bread, which are used for enhancing the flavor and texture.

7. **Sugar**
Sugar is very important ingredient to increase sweet taste and color of bread. And it is also considered as nourishment in the yeast bread. White sugar is largely used. Brown sugar, powder sugar or cotton sugar may be called by special requirement.

8. **Yeast**
After yeasting process, the yeast will produce carbon dioxide. The carbon dioxide will expand bread and make the inner fiber soften. However, yeast fast breeding needs carbohydrate in sugar and flour as nourishment.
1 tsp. active dry yeast =3/4 tsp. instant yeast
1.5 tsp. active dry yeast =1 tsp. instant yeast
2 tsp. active dry yeast =1.5 tsp. instant yeast
Yeast must be stored in the refrigerator, as the fungus in it will be killed at high temperature, before using, check the production date and storage life of your yeast. Store it back to the refrigerator as soon as possible after each use. Usually the failure of bread rising is caused by the bad yeast.
The ways described below will check whether your yeast is fresh and active.
(1) Pour 1/2 cup warm water (45-500C) into a measuring cup.
(2) Put 1 tsp. white sugar into the cup and stir, then sprinkle 2 tsp. yeast over the water.
(3) Place the measuring cup in a warm place for about 10min. Do not stir the water.
(4) The froth should be up to 1 cup. Otherwise the yeast is dead or inactive.

9. **Salt**
Salt is necessary to improve bread flavor and crust color. But salt can also restrain yeast from rising. Never use too much salt in a recipe. But bread would be larger if without salt.

10. **Egg**
Eggs can improve bread texture, make the bread more nourish and large in size, the egg must be peeled and stirred evenly.

11. **Grease, butter and vegetable oil**
Grease can make bread soften and delay storage life. Butter should be melted or chopped to small particles before using.

12. **Baking powder**
Baking powder is used for rising the **Ultra Fast** bread and cake. As it does not need rise time, and it can produce the air, the air will form bubble to soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13. **Soda**
It is similar with baking powder. It can also used in combination with baking powder.

14. **Water and other liquid**
Water is essential ingredient for making bread. Generally speaking, water temperature between 20^{0}C and 25^{0}C is the best. The water may be replaced with fresh milk or water mixed with 2% milk powder, which may enhance bread flavor and improve crust color. Some recipes may call for juice for the purpose of enhancing bread flavor, e.g. apple juice, orange juice, lemon juice and so on.

INGREDIENTS MEASUREMENT
One of important step for making good bread is proper amount of ingredients. It is strongly suggested that use measuring cup or measuring spoon to obtain accurate amount, otherwise the bread will be largely influenced.

1. **Weighing liquid ingredients**
Water, fresh milk or milk powder solution should be measured with measuring cups. Observe the level of the measuring cup with your eyes horizontally. When you measure cooking oil or other ingredients, clean the measuring cup thoroughly without any other ingredients.

2. **Dry measurements**
Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, leveling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. When measuring small amounts of dry ingredients, the measuring spoon must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

3. **Adding sequence**
The sequence of adding ingredients should be abided, generally speaking, the sequence is: liquid ingredient, eggs, salt and milk powder etc. When adding the ingredient, the flour can't be wetted by liquid completely. The yeast can only be placed on the dry flour. And yeast can't touch with salt. When you use the

delay function for a long time, never add the perishable ingredients such as eggs, fruit ingredient.

	Problem	Cause	Solution
Questions & Answers on bread maker	Smoke comes out of the baking compartment or of the vents	The ingredients stick to the baking compartment or on the outside of the baking pan	Pull out the plug and clean the outside of the baking pan or the baking compart-part-ment.
	The bread goes down in the middle and is moist on the bottom	The bread is left too long in the pan after baking and warming.	Take the bread out of the baking pan before the warming function is over.
	It is difficult to take the bread out of the baking pan.	The bottom of the loaf is stuck to the kneading blade	Clean the kneading blade and shafts after the baking. If necessary, fill the baking pan with warm water for 30 minutes, then the kneading blade can be easily removed and cleaned.
	The ingredients are not mixed or the bread is not baked correctly	Incorrect program setting	Check the selected menu and the other settings.
		The START/STOP button was touched while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again
		The lid opened several times while the machine was working	Never open the lid frequently, otherwise it is necessary, such as add ingredients. And make sure that lid was closed well after being opened.
		Long blackout while the machine was working	Do not use the ingredients and start over again.
		The rotation of the kneading blade is blocked	Check that the kneading blade is blocked by grains, etc. Pull out the baking pan and check whether the drivers turn. If this is not the case, send the appliance to the customer service.
	The appliance does not start. The display shows HHH	The appliance is still hot after the previous baking procedure	Pull out the plug, take out the baking pan and leave it to cool at room temperature. then insert the plug and start

			again.
Error with the prescriptions	The bread rises too fast	too much yeast, too much flour, not enough salt	1/2
	The bread does not rise at all or not enough	No yeast at all or too little	1/2
		old or stale yeast	5
		liquid too hot	3
		the yeast has come into contact with the liquid	4
		wrong flour type or stale flour	5
		too much or not enough liquid	1/2/7
		not enough sugar	1/2
	The dough rises too much and spills over the baking pan	too much yeast	6
		too much milk affects the fermentation of the yeast	1/2
	The bread goes down in the middle	The dough volume is larger than the pan and the bread goes down.	1/6
		The fermentation is too short	1/3/8

		or too fast owing to the excessive temperature of the water or the baking chamber or to the excessive moistness	
	Heavy, lumpy structure	too much flour or not enough liquid	1/2/7
		not enough yeast or sugar	1/2
		too much fruit, wholemeal or of one of the other ingredients	2
		old or stale flour, warm liquids make the dough rise too quickly and loaf fall in before baking	5
		no salt or not enough sugar	1/2
		too much liquid	7
	The bread is not baked in	too much or not enough liquid	1/2/7

	the center	recipes with moist ingredients, e.g. yogurt	2/7
	Open or coarse structure or too many holes	too much water	7/8
		no salt	2
		great humidity, water too hot	1/3
	Mushroom-like, unbaked surface	bread volume too big for the pan	6/9
		too much flour, especially for white bread	6
		too much yeast or not enough salt	9
		too much sugar	1/2
		sweet ingredients besides the sugar	1/7
	The slices are uneven or there are clumps in the middle	bread not cooled enough (the vapor has not escaped)	8
	Flour deposits on the bread crust	the flour was not worked well on the sides during the kneading	10

1.Measure the ingredients correctly.
2.Adjust the ingredient doses and check that all the ingredients have been added.
3.Use another liquid or leave it to cool at room temperature.
4.Add the ingredients specified in the recipe in the right order, make a small ditch in the middle of the flour and put in the crumbled yeast or the dry yeast, avoid letting the yeast and the liquid come into direct contact.
5.Use only fresh and correctly stored ingredients.
6.Reduce the total amount of the ingredients, do not use more than the specified mount of flour. Reduce all the ingredients by 1/3.
7.Correct the amount of liquid if ingredients containing water are used, the dose of the liquid to be added must be duly reduced.
8.Take the bread out of the pan immediately after baking and leave it on the grid to cool for at least 15 minutes before cutting it.
9.Reduce the amount of yeast or of all the ingredient doses by 1/4.
10.Never grease the pan!

Specification
Power: 550W
Working voltage: 220-230V
Rated current: 2.5A
Working frequency: 50Hz

Set
Bread maker 1pcs
Measuring cup............1pcs
Measuring spoon.......1pcs
Instruction manual with
Warranty book 1pc
Cooking book .... .1 pc
Package 1pc

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.

RU

ХЛЕБОПЕЧЬ

**Уважаемый покупатель!
Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки «Saturn». Уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.
Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении.**

**Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов.
Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.**

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

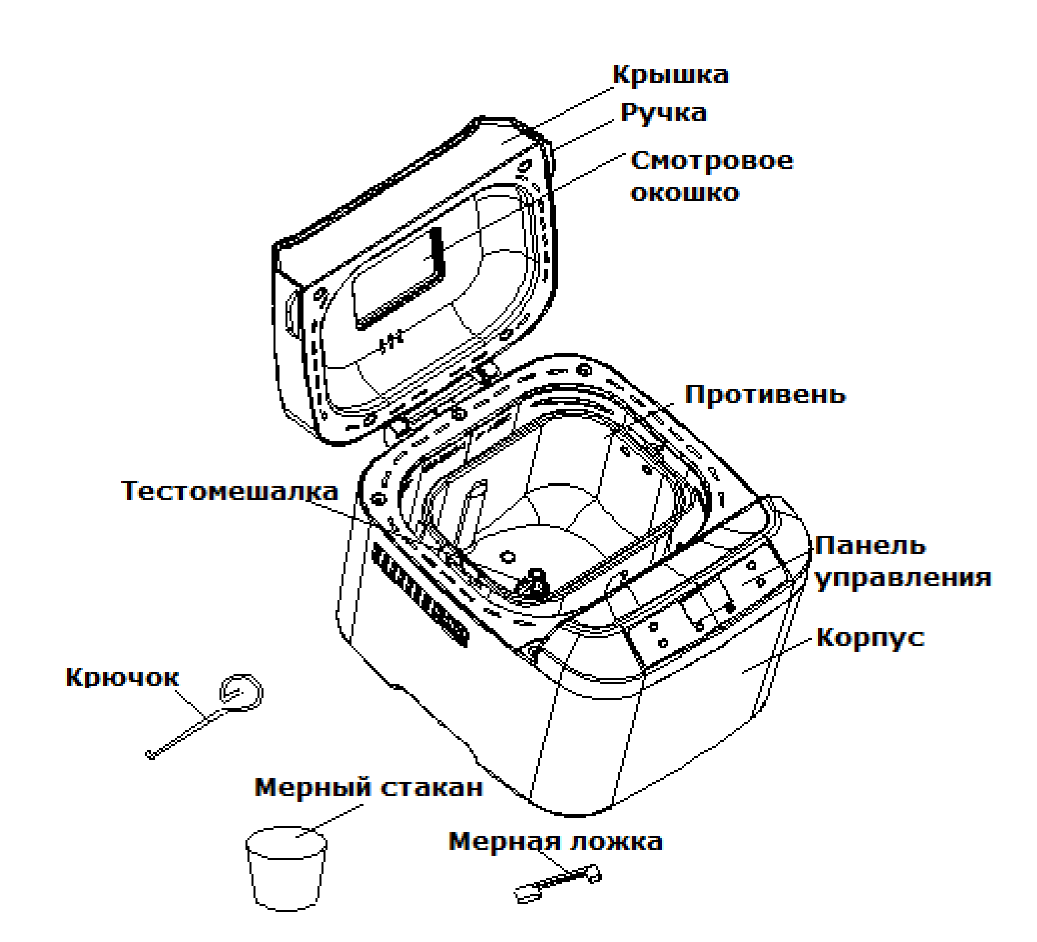
При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности:
1. Внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации.
2. Убедитесь, что технические характеристики вашей сети совпадают с техническими характеристиками хлебопечи, указанными производителем.
3. Не используйте хлебопечь с поврежденным шнуром питания или сетевой вилкой, а также при обнаружении любых неисправностей или повреждений. Обратитесь в ближайший авторизированный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.
4. Не касайтесь нагревающейся поверхности хлебопечи во время эксплуатации. Используйте кухонные прихватки.
5. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, штепсельную вилку или корпус прибора в воду или любую другую жидкость.
6. Отключите устройство от сети, если не используете его, перед установкой или снятием составных частей и очисткой.
7. Следите, чтобы шнур питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
8. Запрещено использование деталей и принадлежностей, не рекомендованных производителем.
9. Не размещайте хлебопечь вблизи или на газовой/ электрической плиты или в нагретой духовке.
10. Не касайтесь вращающихся деталей хлебопечи во время эксплуатации.
11. Не включайте прибор без установленной хлебной формы, наполненной ингредиентами.
12. Аккуратно извлекайте противень, небрежное обращение может повредить его.
13. Не используйте металлическую фольгу или другие материалы внутри хлебопечки, это может стать причиной короткого замыкания и возгорания.
14. Данный прибор не предназначен для использования лицами (в том числе и детьми) с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями или не обладающими знаниями и опытом в использовании данного прибора, пока лица, отвечающие за их безопасность, не проведут инструктаж по поводу использования данного прибора. Следите, чтобы дети не играли с прибором.
15. Храните и используйте прибор в недоступном для детей месте.
16. Для обеспечения нормальной вентиляции и во избежание риска возникновения пожара не накрывайте хлебопечь какими-либо предметами (полотенце и т. д.).
17. Используйте прибор только по назначению, как указано в данной инструкции по эксплуатации.
18. Размещайте хлебопечь на устойчивой ровной сухой поверхности.
19. Использование прибора вне помещения запрещено.
20. Прибор следует включать только в заземлённую розетку.
21. Данный прибор не предназначен для управления внешним таймером или пультом дистанционного управления.
22. Извлекать противень из хлебопечи во время всего процесса приготовления запрещено!
23. Сохраните инструкцию.

24. Срок службы - 2 года.

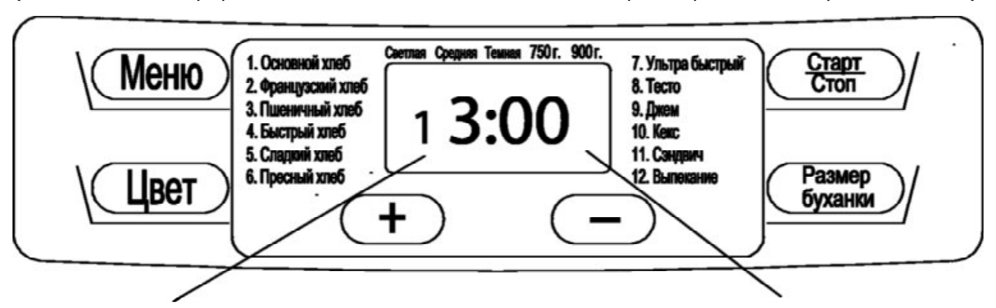
Только для бытового применения

ОПИСАНИЕ

(дизайн изделия может быть изменен без предварительного уведомления)



Панель управления
(дизайн панели управления может быть изменен без предварительного уведомления)



Выбранная программа

Время приготовления

Включение
После подключения к сети раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится "3:00". Точки между и «3» и «00» мигают. Программа по умолчанию – «1». Установки по умолчанию: вес хлеба «800g» («800г») и степень подрумянивания корочки «MEDIUM» («Средняя»).

Start/Stop («Старт/Стоп»)
Запуск и остановка выбранной программы для выпекания.
Для включения программы нажмите кнопку "START/STOP". При этом раздастся короткий звуковой сигнал, две точки в иконке показа времени приготовления будут мигать, загорится световой индикатор работы. После запуска программы все кнопки, кроме кнопки "START/STOP", становятся неактивными. Это помогает предотвратить ненамеренное прерывание процесса выпекания.
Вы можете завершить процесс приготовления, нажав и удерживая кнопку "START/STOP" в течение 2 секунд. После чего прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет, означая выключение программы.
После запуска программы Вы можете приостановить выпекание, нажав и отпустив кнопку "START/STOP". Процесс будет приостановлен, установки сохраняться в памяти, а оставшееся время приготовления будет мигать на ЖК мониторе. Повторное нажатие кнопки "START/STOP" возобновит работу хлебопечи.
Menu («Меню»)
Кнопка «Menu» используется для выбора и установки программы выпекания. Каждое нажатие кнопки (сопровождаемое коротким звуковым сигналом) меняет программу. При непрерывном нажатии кнопки 12 программ будут появляться в циклическом порядке на ЖК мониторе. Выберите необходимую программу.
Описание программ:
1. **Basic («Основной хлеб»)**: вымешивание теста, подъем теста, выпекание обычного хлеба. Можно добавлять разные ингредиенты для усиления вкуса.
2. **French («Французский хлеб»)**: вымешивание теста, подъем теста, выпекание с более длительным сроком подъема. Хлеб, испеченный таким способом, обычно имеет хрустящую корочку и легкую структуру.
3.**Whole wheat («Пшеничный хлеб»)**: вымешивание теста, подъем теста, выпекание хлеба с использованием муки из цельного зерна. Не используйте функцию задержки выпекания при выборе этой программы.
4. **Quick («Хлеб быстрого приготовления»)**: вымешивание теста, подъем теста и выпекание с меньшим, чем в программе «Основной», временем приготовления. Хлеб, испеченный таким способом, обычно не поднимается до больших размеров и имеет плотную структуру.
5. **Sweet («Сладкий хлеб»**): вымешивание, подъем и выпекание сладкого хлеба с хрустящей корочкой. Также можно добавлять различные ингредиенты согласно собственным предпочтениям.
6. **Gluten free («Пресный хлеб»)**: вымешивание теста, подъем теста и выпекание хлеба из муки, не содержащей белка клейковины.
8.**Ultra fast («Ультрабыстрый »)**: вымешивание, подъем и выпекание хлеба в короткий срок. Хлеб, приготовленный таким способом, обычно меньше в размере и с более грубой структурой, чем хлеб, приготовленный при помощи программы «Хлеб быстрого приготовления».
9. **Dough («Тесто»)**: вымешивание и подъем теста без выпекания. Готовое тесто используйте для приготовления булочек, пиццы и т.д.
10. **Jam («Джем»)**: приготовление повидла и джема. Перед тем как положить фрукты в печь, их нужно измельчить.
11. **Cake («Кекс»)**: вымешивание, подъем и выпекание теста с использованием пищевой соды или разрыхлителя для теста.
12. **Sandwich («Сэндвич»)** вымешивание, подъем и выпекание сэндвичей. Для выпекания теста с тонкой структурой и тонкой хрустящей корочкой.
13. **Bake («Выпекание»)**: только выпекание без вымешивания и подъема. Также используется для увеличения времени выпекания.
Color («Степень подрумянивания корочки»)
Нажмите эту кнопку для выбора степени подрумянивания корочки: LIGHT («Светлая»), MEDIUM («Средняя»), DARK («Темная»). Данная функция не применима для программ «Тесто» и «Джем».
Loaf («Вес хлеба»)
Нажмите эту кнопку для выбора веса хлеба. Помните, вес хлеба влияет на общее время приготовления. Данная функция не применима для программ «Хлеб быстрого приготовления», «Тесто», «Джем», «Кекс» и «Выпекание».
ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ
Если Вы хотите отложить время начала приготовления, используйте таймер задержки включения. Установите время задержки, нажимая кнопки " **+**" или " **-** ". Помните, что время задержки должно включать время выпекания. Таким образом, Вы получите свежий горячий хлеб в удобное для Вас время.
Сначала выберите необходимую программу и степень поджаривания корочки, затем нажмите кнопку "**+** "или " **-**", чтобы увеличить или уменьшить время задержки (шаг таймера равен 10 минутам). Максимальное время задержки 13 часов.
Например: сейчас 20 часов 30 минут, Вы хотите получить готовый хлеб, к примеру, к 7 часам утра, т.е. через 10 часов 30 минут. Выберите программу выпекания, степень подрумянивания корочки, вес хлеба и нажмите кнопку "**+** " или " **-** ", пока на дисплее не отобразится 10:30. Затем нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для включения программы. На экране будет отображаться оставшееся до окончания программы время. В 7 часов утра у Вас будет свежий горячий хлеб. Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения программы выпекания.
Примечание:
1). Данная функция не применима для программ «Ультрабыстрый », «Джем» и «Выпекание».
2). Не применяйте данную функцию при использовании скоропортящихся ингредиентов для выпекания (яиц, молока, фруктов и т. д.)
АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПОДОГРЕВ
Хлеб автоматически подогревается в течение одного часа после завершения выпекания. Для извлечения хлеба нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП».
ПАМЯТЬ
Если во время выпекания хлеба произошло отключение электропитания в сети, функция памяти обеспечит сохранение выбранной программы на протяжении 10 минут. После подачи электропитания процесс выпекания продолжится автоматически. Если электроснабжение будет отсутствовать более 10 минут, необходим повторный запуск программы. Если процесс выпекания остановился на этапе замешивания теста, нажмите кнопку «СТАРТ/СТОП» для того, чтобы запустить программу вновь.
УСЛОВИЯ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ
Хлебопечь может работать при различных температурах, однако при низкой температуре тесто может подняться не так хорошо, что повлияет на его размер и структуру. Рекомендуемая температура помещения от +15° до +34°.
ПРЕДУПРЕДИТЕЛЬНАЯ ИНДИКАЦИЯ
1. Если после запуска программы на дисплее отображается "H:HH" (прозвучат 5 коротких звуковых сигнала), это означает, что температура внутри прибора слишком высокая и программа должна быть остановлена. Выключите хлебопечь, нажав на кнопку «СТАРТ/СТОП», откройте крышку и дайте хлебопечи остыть в течение 10 - 20 минут.
Если после запуска программы на дисплее отображается "L:LL" (прозвучат 5 коротких звуковых сигнала), это означат, что температура внутри прибора слишком низкая (за исключением программы «Выпекание»). Выключите хлебопечь, нажав на кнопку «СТАРТ/СТОП», откройте крышку и подождите 10 - 20 минут, пока хлебопечь достигнет комнатной температу-

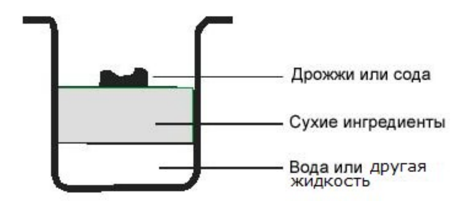
ры.
2. Если после нажатия кнопки «СТАРТ/СТОП» на дисплее отображается "E:E0", это означает, что датчик температуры неисправен. Обратитесь в авторизированный сервисный центр для устранения неполадки.

Перед первым применением

1. Убедитесь в наличии и исправности всех комплектующих деталей хлебопечи.
2. Очистите хлебопечь согласно разделу «ОЧИСТКА И УХОД».
3. Включите программу «Выпекание» и прогревайте без продуктов в течение 10 минут. После того, как хлебопечь остынет, очистите ее повторно.
4. Высушите все принадлежности и установите их в хлебопечи - прибор готов к эксплуатации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБА

1. Вставьте противень в хлебопечь и поверните его по часовой стрелке до щелчка. Установите тестомешалку на приводной вал. Перед установкой тестомешалки рекомендуется смазать ее маслом во избежание прилипания теста к лопастям тестомешалки и для легкого извлечения тестомешалки из готового хлеба.
2. Положите ингредиенты в противень в порядке последовательности, указанной в рецепте. Обычно, в первую очередь, заливается вода или другая жидкость, затем добавляется сахар, соль и мука, в конце закладываются дрожжи или разрыхлитель.



Примечание: максимальное количество муки и дрожжей составляет 490г и 6г соответственно.
3. Сделайте пальцем небольшое углубление в муке и добавьте туда дрожжи. Следите за тем, чтобы дрожжи не касались жидкости или соли.
4. Закройте крышку и подключите шнур питания к сети.
5. Нажмите кнопку «MENU» для выбора необходимой программы.
6. Нажмите кнопку «COLOR» для выбора степени подрумянивания корочки.
7. Нажмите кнопку «LOAF» для выбора веса хлеба (650г или 800г).
8. Установите время задержки включения нажатием кнопки «+» или «-». Этот шаг можно пропустить, если вы хотите начать выпекание немедленно.
9. Нажмите и удерживайте кнопку «START/STOP» около двух секунд для включения программы, загорится световой индикатор.
10. Во время приготовления по программам BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, ULTRA-FAST, CAKE и SANDWICH прозвучат 10 коротких звуковых сигнала - это служит подсказкой для добавления ингредиентов. Откройте крышку и загрузите ингредиенты. Во время выпекания возможен выход пара через вентиляционные отверстия крышки хлебопечи – будьте осторожны!
11. После завершения программы выпекания прозвучат 10 коротких звуковых сигнала, световой индикатор погаснет. Нажимайте и удерживайте кнопку START/STOP около 2 секунд, чтобы выключить хлебопечь и вынуть хлеб. Откройте крышку. Используя прихватки, прокрутите противень против часовой стрелки и аккуратно выньте его из хлебопечи.
Внимание: помните о том, что противень и хлеб могут быть очень горячими, будьте осторожны и всегда используйте кухонные прихватки.
12. При помощи лопатки аккуратно отделите края хлеба от противня.
13. Переверните противень вверх дном над чистой поверхностью и аккуратно встряхните для извлечения хлеба.
14. Аккуратно извлеките хлеб и дайте ему остыть в течение 20 минут.
15. Если в момент завершения программы Вы отсутствовали в помещении и кнопка START/STOP не была нажата, хлеб будет автоматически подогреваться в течение 1 часа. Чтобы отключить функцию автоматического подогрева и извлечь хлеб, нажмите кнопку «START/STOP».
16. Отключайте прибор от сети сразу после эксплуатации.

Внимание: перед нарезанием хлеба, отделите лопасть тестомешалки от хлеба при помощи крючка (входит в комплект). Не отделяйте лопасть руками, хлеб очень горячий!

ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Быстрое выпекание

При быстром выпекании хлеба применяются пищевая сода и разрыхлитель, активируемые жидкостью и высокой температурой. Для улучшения вкусовых качеств рекомендуется загружать жидкость на дно противня, а сыпучие ингредиенты сверху, т.к. при первоначальном вымешивании теста сыпучие ингредиенты могут плохо размешаться и остаться в уголках противня. В этом случае отделите сыпучие ингредиенты от стенок при помощи пластиковой лопатки.

Ускоренное выпекание

При помощи программы ускоренного выпекания Вы можете приготовить хлеб в течение одного часа (58 минут), при этом он будет иметь более плотную структуру. Помните, что вода, добавляемая в тесто, должна иметь температуру от 48°С до 50°С, используйте кухонный термометр для измерения температуры жидкости, это очень важно для получения хорошего теста. Вода низкой температуры может стать причиной недостаточного подъема теста, вода слишком высокой температуры может уничтожить дрожжи, что отрицательно повлияет на подъем теста.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от сети и подождите, пока он полностью остынет.
1. *Противень*: Чтобы извлечь противень, поверните его против часовой стрелки и выньте за ручку. Протрите противень внутри и снаружи влажной мягкой тканью. Не используйте абразивные материалы или острые предметы, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Полностью высушите противень перед установкой.
2. *Тестомешалка*: если у Вас возникли трудности при извлечении тестомешалки из вала, налейте в противень теплую воду и оставьте на 30 минут. Протрите тестомешалку мягкой влажной тканью. Тестомешалка и противень предназначены для мытья в посудомоечной машине.
3. *Крышка и смотровое окошко:* протрите крышку внутри и снаружи слегка влажной мягкой тканью.
4. *Корпус:* аккуратно протрите корпус мягкой влажной тканью. Не используйте абразивные материалы, чтобы не повредить покрытие. Не погружайте корпус в воду для очистки.
5. Перед хранением убедитесь, что хлебопечь полностью высохла, положите мерную ложку, стаканчик и крючок в противень и закройте крышку.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

1. **Мука для хлеба (хлебопекарная мука)**
Мука для хлеба имеет высокое содержание клейковины (также называется мукой с высоким содержанием клейковины и белков) и придаёт тесту особую эластичность. Мука с более высоким содержанием клейковины позволяет выпекать пышный хлеб большого размера. Мука является наиболее важным ингредиентом для приготовления хлеба.
2. **Обычная мука**
Получается путем смешивания тщательно отобранных твердых и мягких сортов пшеницы, используется для быстрого выпекания хлеба и приготовления кексов (тортов).
3. **Мука из цельного зерна**
Мука из цельного зерна содержит больше клейковины и питательных веществ. Хлеб, приготовленный из такой муки обычно небольших размеров, более низкий и тяжелый. Многие рецепты предлагают смешивание хлебопекарной муки с мукой из цельного зерна для достижения лучшего результата выпекания.
4. **Мука грубого помола**
Мука грубого помола по структуре напоминает муку из цельного зерна. Для достижения нормального подъема теста необходимо комбинировать муку грубого помола с мукой для хлеба.
5. **Самоподнимающаяся мука**
Этот вид муки, с содержанием разрыхлителя для теста, используется в основном для приготовления тортов.
6. **Кукурузная и овсяная мука**
Кукурузную и овсяную муку получают из помола кукурузы и овса соответственно. Используется для усиления вкусовых качеств хлеба из муки грубого помола.
7. **Сахар**
Сахар является важным компонентом для придания продукту сладкого вкуса и цвета. Также он очень важен для брожения дрожжей как питательного вещества. Наиболее распространен белый сахар, реже используются коричневый сахар или сахарная пудра.
8. **Дрожжи**
Дрожжи вырабатывают углекислый газ, придавая тесту объем и рыхлость, при этом для более быстрого брожения дрожжей необходим углевод в сахаре и мука как питательное вещество.
1 чайная ложка активных сухих дрожжей = ¾ чайных ложки растворимых дрожжей
1,5 чайных ложек активных сухих дрожжей = 1 чайная ложка

растворимых дрожжей
2 чайных ложки активных сухих дрожжей = 1.5 чайные ложки растворимых дрожжей
Хранить дрожжи следует в холодильнике, не подвергать воздействию высокой температуры. Перед употреблением проверьте дату производства и срок хранения. Испорченные дрожжи чаще всего становятся причиной не поднявшегося теста.
Определение годности дрожжей:
1) Залейте в емкость ½ стакана теплой воды (45º-50°).
2) Добавьте 1 чайную ложку сахара в стакан и размешайте, сверху добавьте 2 чайные ложки дрожжей.
3) Оставьте мерный стакан в теплом месте на 10 минут. Не взбалтывайте воду.
4) Дрожжи должны вспениться и увеличиться в размере, если этого не произошло, дрожжи не пригодны для употребления.

9. **Соль**
Соль является важной вкусовой добавкой, а также необходимым компонентом для образования корочки. Однако соль может плохо влиять на процесс подъема дрожжей. Не используйте очень много соли. Вы можете совсем отказаться от использования соли, тогда ваш хлеб будет значительно больше в размере.

10. **Яйца**
Яйца улучшают текстуру хлеба, обогащают питательными веществами, увеличивают хлеб в размере и придают особый вкус. При использовании, нужно очистить яйца от скорлупы и размешать.

11. **Жир, сливочное и растительное масло**
Жир придает хлебу мягкость и позволяет продлить срок хранения. Сливочное масло, перед добавлением в тесто, следует растопить или нарезать маленькими кусочками.

12. **Разрыхлитель для теста**
Разрыхлитель для теста обычно используется для приготовления хлеба по ускоренной программе (Ultra Fast).

13. **Пищевая сода**
Имеет те же функции, что и разрыхлитель для теста. Может использоваться вместе с разрыхлителем для теста.

14. **Вода и другие жидкости**
Вода является необходимым компонентом для изготовления хлеба. Наиболее оптимальная температура воды для приготовления теста 20°-25°С. Воду можно заменить свежим или растворимым молоком. В некоторых рецептах используются фруктовые соки (яблочный, апельсиновый, лимонный и др.)

МЕРА ИНГРЕДИЕНТОВ
Важно строго придерживаться меры ингредиентов, указанной в рецепте. Используйте мерный стакан и мерную ложку.
1. Жидкости
Количество воды, молока измеряют при помощи мерного стакана. После взвешивания кухонного жира, тщательно вымойте мерный стакан.
2. Сухие порошки
Сухие порошки должны сохраняться в рыхлом состоянии. Для точного измерения сгладьте порошок в стакане лопаткой. Чрезмерное количество повлияет на баланс рецепта. При измерении сухих ингредиентов в небольшом количестве, используйте мерную ложку.
3. Порядок добавления ингредиентов
Порядок добавления ингредиентов следующий: жидкости, яйца, соль, сухое молоко и т.д. Не замачивайте всю муку в воде. Дрожжи можно класть только на сухую поверхность. Не добавляйте в дрожжи соль. После того как тесто замесится, сигнал оповестит вас о том, что можно добавлять фрукты или другие ингредиенты. Если Вы раньше времени добавите фрукты, выпечка может потерять аромат после долгого перемешивания. Используя функцию приостановки выпекания, не используйте продукты, которые быстро портятся, такие как яйца, молоко, фрукты и т. д.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

	Проблема	Причина	Метод устранения
	Выделение дыма из вентиляционного отверстия в прцессе выпекания	На нагревательном элементе есть частички пищевых продуктов, жир или растительное масло	Выключите хлебопечь и прочистите нагревательный элемент. Будьте осторожны, помните о высокой температуре
	Нижняя корочка хлеба влажная	Хлеб находился на противне долгое время после завершения процесса приготовления и автоматического подогрева	Вынимайте хлеб из противня сразу после выпекания
	Трудности при попытке вынуть хлеб из противня	Нижняя корочка хлеба прилипла к противню	После того как хлеб был вынут, залейте противень горячей водой и оставьте на 30 минут, хорошо промойте
	Компоненты плохо вымешаны, плохое выпекание	Выбрана некорректная программа выпекания	Выберите корректную программу
		Во время работы программы была нажата кнопка START/STOP	Не используйте эти ингредиенты. Наполните хлебопечь новыми ингредиентами и начните программу заново.
		Крышка открывалась несколько раз во время работы прибора.	Не открывайте крышку, кроме случая, когда необходимо добавить ингредиенты. Убедитесь, что крышка плотно закрыта.
		Во время работы прибора произошло длительное отсутствие тока в сети.	Не используйте эти ингредиенты. Наполните хлебопечь новыми ингредиентами и начните программу заново.
		Месильная лопасть заблокирована	Проверьте, не заблокирована ли работа месильной лопасти зёрнышками и т.д. Выньте форму для запекания хлеба и проверьте, вращается ли месильная лопасть. В противном случае обратитесь в авторизированный сервисный центр.

Ошибка в рецептуре	Мигание дисплея “H:HH” после нажатия кнопки “Start/ Stop”	Слишком высокая температура внутри хлебопечи	Нажмите кнопку “Start/ Stop”, отключите шнур питания, выньте противень, дайте хлебопечи остыть
	Хлеб поднимается слишком быстро	Слишком много дрожжей, слишком много муки, недостаточно соли	1)/2)
	Хлеб совсем не поднимается или поднимается недостаточно.	Нет дрожжей или их недостаточное количество	1)/2)
		Старые или просроченные дрожжи	5)
		Жидкость слишком горячая	3)
		В дрожжи попала вода	4)
		Неправильный сорт муки или просроченная мука	5)
		Избыточное или недостаточное количество жидкости	1)/2)/7)
		Недостаточно сахара	1)/2)

	Слишком много теста, которое не умещается в противне	Излишнее количество дрожжей	6)
		Избыточное количество молока влияет на брожение дрожжей	1)/2)
	Проседание теста внутри хлеба	Объем теста больше объема противня	1)/6)
		Нет дрожжей или их недостаточное количество. Дрожжи утратили активность из-за слишком высокой температуры воды, смешивания с солью или из-за низкой температуры в помещении	1)/3)/8)
	Хлеб полый внутри	Слишком много жидкости или недостаточно жидкости	1)/2)/7)
		Мало дрожжей или сахара	1)/2)
		Слишком много фруктов, муки грубого помола или других ингредиентов	2)

		Из-за просроченной муки и теплой воды тесто поднимается слишком быстро и буханка падает перед началом выпекания	5)
		Нет соли или недостаточно сахара	1)/2)
		Слишком много жидкости	7)
	Хлеб не выпекается внутри	Слишком много или недостаточно жидкости	7)
		Рецепты с жидкими ингредиентами, как, например, йогурт	2)/7)
	Пористая структура теста внутри	Слишком много воды	7)/8)
		Отсутствие соли	2)
		Много жидкости, вода слишком горячая	1)/3)
	Пористая, невыпеченная поверх	Объем хлеба слишком большой для противня	6)/9)

	верхность	Слишком много муки, особенно для белого хлеба.	6)
		Слишком много дрожжей или недостаточно соли	9)
		Слишком много сахара	1)/2)
		Сладкие ингредиенты, помимо сахара	1)/7)
	Неровные кусочки с комочками в середине	Хлеб достаточно не охлажден (не выходит пар)	8)
	Мука прилипла к поверхности хлеба	Во время замешивания мука на стенках не была замешана	10)

1). Правильно измеряйте ингредиенты.
2). Проверяйте количество и наличие всех добавляемых ингредиентов.
3).Используйте другую жидкость или дайте ей остыть до комнатной температуры.
4).Добавьте ингредиенты, указанные в рецепте, сделайте небольшую ямку в центре муки и засыпьте измельченные дрожжи или сухие дрожжи, не допуская контакта дрожжей с жидкостью.
5). Используйте только свежие ингредиенты.
6). Уменьшите общее количество ингредиентов, не применяйте больше муки, чем указано в рецепте. Уменьшите количество ингредиентов на 1/3.
7). Откорректируйте количество жидкости. Если используются влагосодержащие ингредиенты, количество добавляемой жидкости должно быть пропорционально уменьшено.
8). Сразу после выпекания извлеките хлеб из противня и оставьте его остывать на решетке не менее 15 минут.
9). Уменьшите количество дрожжей

или всех ингредиентов на 1/4.
10). Не смазывайте противень!

Технические характеристики

Мощность:	550Вт
Рабочее напряжение:	220-230В
Сила тока:	2.5А
Рабочая частота:	50Гц

Комплектность

Хлебопеч .... 1 шт.
Мерный стакан .... 1шт.
Мерная ложка .... 1шт.
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном ....1 шт.
Книга рецептов .... 1 шт
Упаковка .... 1 шт.

Безопасность окружающей среды.
Утилизация
Вы можете помочь в охране окружающей среды!
Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.

UA
ХЛІБОПІЧ

Шановний покупець!
Поздоровляємо Вас із придбанням виробу торгової марки «Saturn». Впевнені, що наші вироби будуть вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

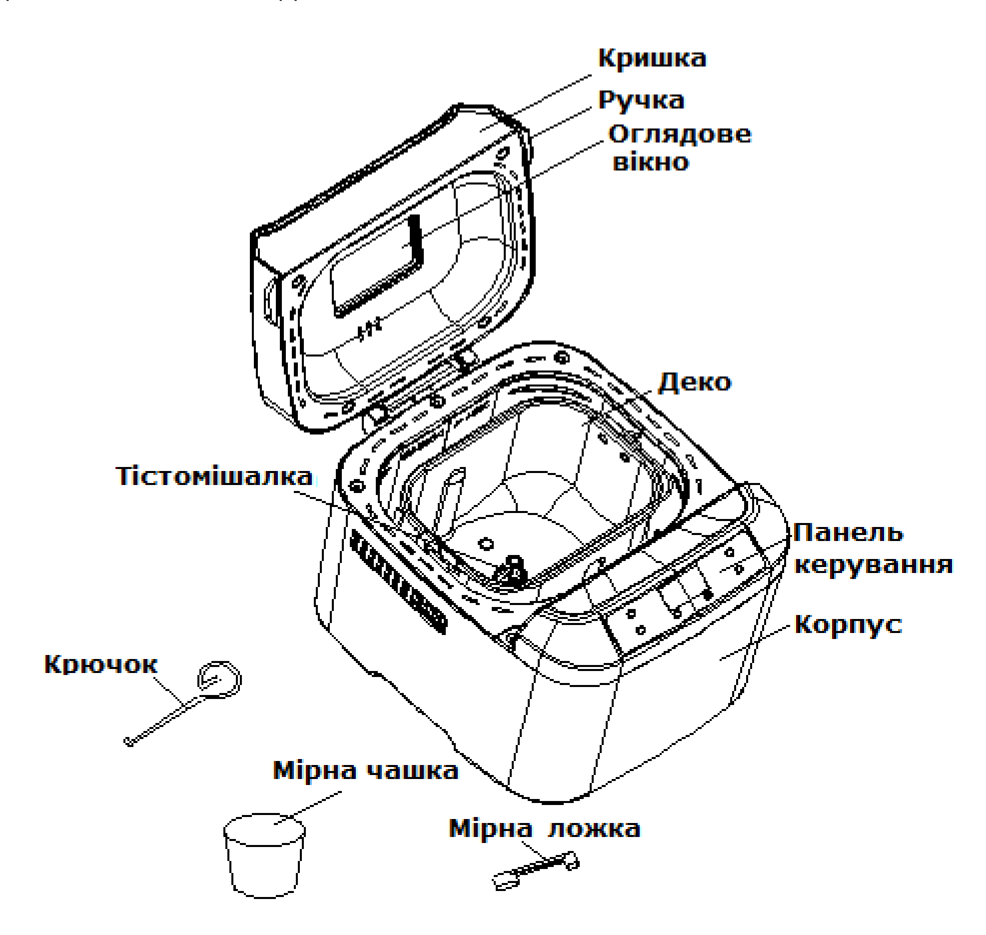
Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години.
Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ:
При використанні електроприладів необхідно дотримуватись основних запобіжних заходів:
1. Уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації.
2. Переконайтеся, що технічні характеристики Вашої мережі збігаються з технічними характеристиками хлібопічі, зазначеними виробником.
3. Не використовуйте хлібопіч з пошкодженим шнуром живлення або мережною вилкою, а також при виявленні будь-яких несправностей або пошкоджень. Зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для кваліфікованого огляду і ремонту.
4. Не торкайтеся поверхонь хлібопічі, що нагріваються під час експлуатації. Використовуйте кухонні рукавички.
5. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, штепсель або корпус приладу у воду або будь-яку іншу рідину.
6. Відключіть пристрій від мережі, якщо не використовуєте його, перед встановленням або зняттям складових частин і очищенням.
7. Слідкуйте, щоб шнур живлення не звисав з краю стола і не торкався гарячих поверхонь.
8. Заборонено використання деталей і приладдя, не рекомендованих виробником.
9. Не розміщуйте хлібопіч поблизу або на газовій / електричної плити або в нагрітій духовці.
10. Не торкайтеся обертових деталей хлібопічі під час експлуатації.
11. Не вмикайте прилад без встановленої хлібної форми, наповненої інгредієнтами.
12. Акуратно виймайте деко, недбале поводження може пошкодити його.
13. Не використовуйте металеву фольгу або інші матеріали всередині хлібопічки, це може стати причиною короткого замикання і займання.
14. Цей пристрій не призначений для користування особами (у тому числі і дітьми) з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями або які не володіють знаннями і досвідом у використанні даного приладу, поки особи, які відповідають за їхню безпеку, не проведуть інструктаж з приводу використання даного приладу. Слідкуйте, щоб діти не гралися з приладом.
15. Зберігайте та використовуйте прилад у недоступному для дітей місці.
16. Для забезпечення нормальної вентиляції та уникнення ризику виникнення пожежі не накривайте хлібопіч будь-якими предметами (рушником і т. д.)

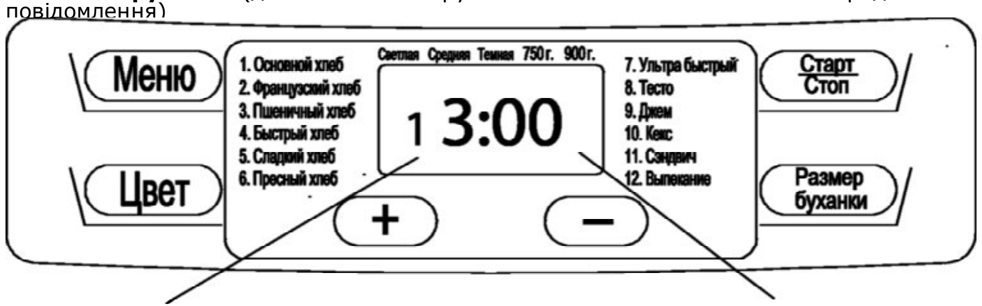
17. Використовуйте прилад тільки за призначенням, як вказано в цій інструкції з експлуатації.
18. Розміщуйте хлібопіч на стійкій рівній сухій поверхні.
19. Використання приладу поза приміщенням заборонено.
20. Прилад слід підключати тільки до заземленої розетки.
21. Цей пристрій не призначений для керування зовнішнім таймером або пультом дистанційного керування.
22. Витягувати деко з хлібопічі під час всього процесу приготування заборонено!
23. Збережіть інструкцію.
24. Термін служби - 2 роки.

Тільки для побутового застосування

ОПИС



Панель керування (дизайн панелі керування може змінюватися без попереднього повідомлення)



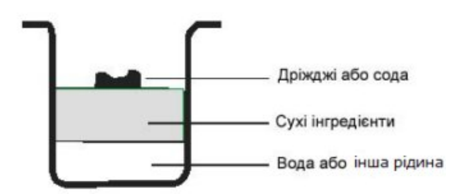
Обрана програма

Час приготування

Увімкнення
Після підключення до мережі пролунає звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться "3:00". Крапки між і «3» і «00» будуть миготіти. Програма за умовчанням - «1». Установки за умовчанням: вага хліба «800g» («800г») і ступінь підрум'янювання скоринки «MEDIUM» («Середня»).
Start / Stop («Старт / Стоп»)
Запуск і зупинка обраної програми для випікання.
Для увімкнення програми натисніть кнопку "START / STOP". При цьому пролунає короткий звуковий сигнал, дві крапки в іконці показу часу приготування будуть блимати, загориться світловий індикатор роботи. Після запуску програми всі кнопки, окрім кнопки "START / STOP", стають неактивними. Це допомагає запобігти ненавмисному перериванню процесу випікання.
Ви можете завершити процес приготування, натиснувши і утримуючи кнопку "START / STOP" протягом 2 секунд. Після чого прозвучить звуковий сигнал, світловий індикатор згасне, означаючи вимикання програми.
Після запуску програми Ви можете призупинити випікання, натиснувши і відпустивши кнопку "START / STOP". Процес буде призупинено, установки збережуться в пам'яті, а час приготування, що залишився, буде блимати на РК моніторі. Повторне натискання кнопки "START / STOP" відновить роботу хлібопічі.
Menu («Меню»)
Кнопка «Menu» використовується для вибору і установки програми випікання. Кожне натискання кнопки (супроводжуване коротким звуковим сигналом) змінює програму. При безперервному натисканні кнопки 12 програм будуть з'являтися в циклічному порядку на РК моніторі. Виберіть необхідну програму.
Опис програм:
1. **Basic («Основний хліб»)**: вимішування тіста, підйом тіста, випікання звичайного хліба. Можна додавати різні інгредієнти для підсилення смаку.
2. **French («Французький хліб»)**: вимішування тіста, підйом тіста, випікання з більш тривалим терміном підйому. Хліб, спечений таким способом, зазвичай має хрустку скоринку і легку структуру.
3.**Whole wheat («Пшеничний хліб»)**: вимішування тіста, підйом тіста, випікання хліба з використанням борошна з цільного зерна. Не використовуйте функцію затримки випікання при виборі цієї програми.
4. **Quick («Хліб швидкого приготування»)**: вимішування тіста, підйом тіста і випікання з меншим, ніж у програмі «Основний хліб», часом приготування. Хліб, спечений таким способом, звичайно не піднімається до великих розмірів і має щільну структуру.
5. **Sweet («Солодкий хліб»)**: вимішування, підйом і випікання солодкого хліба з хрусткою скоринкою. Також можна додавати різні інгредієнти згідно власним уподобанням.
6. **Gluten free («Прісний хліб»)**: вимішування тіста, підйом тіста і випікання хліба з борошна, що не містить білка клейковини.
8.**Ultra fast («Ультрашвидкий »)**: вимішування, підйом та випікання хліба в короткий термін. Хліб, приготований таким способом, зазвичай менше в розмірі та з більш грубою структурою, ніж хліб, приготований за допомогою програми «Хліб швидкого приготування».
9. **Dough («Тісто»)**: вимішування і підйом тесту без випікання. Готове тісто використовуйте для приготування булочок, піци і т.д.
10. **Jam («Джем»)**: приготування повидла і джему. Перед тим як покласти фрукти в піч, їх потрібно подрібнити.
11. **Cake («Кекс»)**: вимішування, підйом та випікання тіста з використанням харчової соди або розпушувача для тіста.
12. **Sandwich («Сендвіч»)** вимішування, підйом та випікання сендвічів. Для випікання тіста з тонкою структурою і тонкою хрусткою скоринкою.
13. **Bake («Випікання»)**: тільки випікання без вимішування та підйому. Також використовується для збільшення часу випікання.
Color («Ступінь підрум'янювання скоринки»)
Натисніть цю кнопку для вибору ступеня підрум'янювання скоринки: LIGHT («Світла»), MEDIUM («Середня»), DARK («Темна»). Ця функція не застосовується для програм «Тісто» і «Джем».
Loaf («Вага хліба»)
Натисніть цю кнопку для вибору ваги хліба. Пам'ятайте, вага хліба впливає на загальний час приготування. Ця функція не застосовується для програм «Хліб швидкого приготування», «Тісто», «Джем», «Кекс» і «Випікання».
ТАЙМЕР ЗАТРИМКИ ВКЛЮЧЕННЯ
Якщо Ви хочете відкласти час початку приготування, використовуйте таймер затримки включення. Встановіть час затримки, натискаючи кнопки "+" або "-". Пам'ятайте, що час затримки повинен включати час випікання. Таким чином, Ви отримаєте свіжий гарячий хліб в зручний для Вас час.
Спочатку виберіть необхідну програму і ступінь підрум'янювання скоринки, потім натисніть кнопку "+" або "-", щоб збільшити або зменшити час затримки (крок таймера дорівнює 10 хвилинам). Максимальний час затримки 13 годин.
Наприклад: зараз 20 годин 30 хвилин, Ви хочете отримати готовий хліб, наприклад, о 7 години ранку, тобто через 10 годин 30 хвилин. Оберіть програму випікання, ступінь підрум'янення скоринки, вагу хліба та натискайте кнопку "+" або "-", доки на дисплеї не відобразиться 10:30. Потім натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП» для увімкнення програми. На екрані буде відображатися час, що залишився до закінчення програми. О 7 годині ранку у Вас буде свіжий гарячий хліб. Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення програми випікання.
Примітка:
1). Ця функція не застосовується для програм «Ультрашвидкий», «Джем» і «Випікання».
2). Не застосовуйте дану функцію при використанні швидкопсувних інгредієнтів для випікання (яєць, молока, фруктів і т. д.)
АВТОМАТИЧНИЙ ПІДІГРІВ
Хліб автоматично підігрівається протягом однієї години після завершення випікання. Для виймання хліба натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП».
ПАМ'ЯТЬ
Якщо під час випікання хліба сталося відключення електроживлення в мережі, функція пам'яті забезпечить збереження обраної програми протягом 10 хвилин. Після подачі електроживлення процес випікання продовжиться автоматично. Якщо електропостачання буде відсутнє більше 10 хвилин, необхідний повторний запуск програми. Якщо процес випікання зупинився на етапі замішування тіста, натисніть кнопку «СТАРТ / СТОП» для того, щоб запустити програму знову.
УМОВИ ДЛЯ НОРМАЛЬНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ
Хлібопіч може працювати при різних температурах, однак при низькій температурі тісто може піднятися не так добре, що вплине на його розмір і структуру. Рекомендована температура приміщення від +15 ° до +34 °.
ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНА ІНДИКАЦІЯ
1. Якщо після запуску програми на дисплеї відображається "H: HH" (пролунає 5 коротких звукових сигнали), це означає, що температура всередині приладу занадто висока і програма повинна бути зупинена. Вимкніть хлібопіч, натиснувши на кнопку «СТАРТ / СТОП», відкрийте кришку і дайте хлібопічці охолонути протягом 10 - 20 хвилин.
Якщо після запуску програми на дисплеї відображається "L: LL" (прозвучать 5 коротких звукових сигнали), це означати, що температура всередині приладу занадто низька (за винятком програми «Випікання»). Вимкніть хлібопіч, натиснувши на кнопку «СТАРТ / СТОП», відкрийте кришку і зачекайте 10 - 20 хвилин, поки хлібопіч досягне кімнатної температури.
2. Якщо після натискання кнопки «СТАРТ / СТОП» на дисплеї відображається "E: E0", це означає, що датчик температури несправний. Зверніться в авторизований сервісний центр для усунення несправності.

Перед першим застосуванням
1. Переконайтеся в наявності і справності всіх комплектуючих деталей хлібопічі.
2. Очистіть хлібопіч згідно розділу «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
3. Увімкніть програму «Випікання» і прогрівайте без продуктів протягом 10 хвилин. Після того, як хлібопіч охолоне, очистіть її повторно.
4. Висушіть усе приладдя й встановіть його в хлібопічі - прилад готовий до експлуатації.

ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА
1. Вставте деко в хлібопіч та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання. Встановіть тістомішалку на приводний вал. Перед установкою тістомішалки рекомендується змастити її олією, щоб уникнути прилипання тесту до лопаті тістомішалки і для легкого виймання тістомішалки з готового хліба.
2. Покладіть інгредієнти в деко в послідовності, вказаної в рецепті. Зазвичай, в першу чергу, заливається вода або інша рідина, потім додається цукор, сіль і борошно, в кінці закладаються дріжджі або розпушувач.



Примітка: максимальна кількість борошна і дріжджів становить 490г і 6г відповідно.
3. Зробіть пальцем невелике поглиблення в муці і додайте туди дріжджі. Слідкуйте за тим, щоб дріжджі не торкалися рідини або солі.
4. Закрийте кришку і підключіть шнур живлення до мережі.
5. Натисніть кнопку «MENU» для вибору необхідної програми.
6. Натисніть кнопку «COLOR» для вибору ступеня підрум'янювання скоринки.
7. Натисніть кнопку «LOAF» для вибору ваги хліба (650г або 800г).
8. Встановіть час затримки увімкнення натисканням кнопки «+» або «-». Цей крок можна пропустити, якщо Ви хочете почати випікання негайно.
9. Натисніть і утримуйте кнопку «START / STOP» близько двох секунд для увімкнення програми, загориться світловий індикатор.
10. Під час приготування за програмами BASIC, FRENCH, WHOLE WHEAT, FRENCH, QUICK, SWEET, ULTRA-FAST, CAKE і SANDWICH пролунає 10 коротких звукових сигнали - це служить підказкою для додавання інгредієнтів. Відкрийте кришку і завантажте інгредієнти. Під час випікання можливий вихід пари через вентиляційні отвори кришки хлібопічі – будьте обережні!
11. Після завершення програми випікання пролунає 10 коротких звукових сигнали, світловий індикатор згасне. Натискайте і утримуйте кнопку START / STOP близько 2 секунд, щоб вимкнути хлібопіч і вийняти хліб. Відкрийте кришку. Використовуючи кухонні рукавички, прокрутіть деко проти годинникової стрілки і акуратно вийміть його з хлібопічі.
Увага: пам'ятайте про те, що деко і хліб можуть бути дуже гарячими, будьте обережні і завжди використовуйте кухонні рукавички.
12. За допомогою лопатки акуратно відокремте краї хліба від дека.
13. Переверніть деко догори дном над чистою поверхнею і акуратно струсіть для виймання хліба.
14. Акуратно витягніть хліб і дайте йому охолонути протягом 20 хвилин.
15. Якщо в момент завершення програми Ви були відсутні в приміщенні і кнопка START / STOP не була натиснута, хліб буде автоматично підігріватися протягом 1 години. Щоб відключити функцію автоматичного підігріву і витягти хліб, натисніть кнопку «START / STOP».
16. Відключайте прилад від мережі відразу після експлуатації.
Увага: перед нарізанням хліба, відокремте лопать тістомішалки від хліба за допомогою крючка (входить в комплект). Не відокремлюйте лопать руками, хліб дуже гарячий!

КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ
Швидке випікання
При швидкому випіканні хліба застосовуються харчова сода і розпушувач, дія яких активується рідиною і високою температурою. Для поліпшення смакових якостей рекомендується наливати рідину на дно деко, а сипучі інгредієнти зверху, тому при першопочатковому вимішування тесту сипучі інгредієнти можуть погано розмішатися і залишитися в куточках деко. У цьому випадку відокремте сипучі інгредієнти від стінок за допомогою пластикової лопатки.
Прискорене випікання
За допомогою програми прискореного випікання Ви можете приготувати хліб протягом однієї години (58 хвилин), при цьому він буде мати більш щільну структуру. Пам'ятайте, що вода, що

додається в тісто, повинна мати температуру від 48 ° С до 50 ° С, використовуйте кухонний термометр для вимірювання температури рідини, це дуже важливо для отримання доброго тесту. Вода низької температури може стати причиною недостатнього підйому тесту, вода дуже високої температури може знищити дріжджі, що негативно вплине на підйом тіста.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД
Перед очищенням відключіть прилад від мережі і почекайте, поки він повністю охолоне.
1. Деко: Щоб витягти деко, поверніть його проти годинникової стрілки і вийміть за ручку. Протріть деко всередині і зовні вологою м'якою тканиною. Не використовуйте абразивні матеріали або гострі предмети, щоб не пошкодити антипригарне покриття. Повністю висушіть деко перед установкою.
2. Тістомішалка: якщо у Вас виникли труднощі при вийманні тістомішалки з валу, налийте в деко теплу воду і залиште на 30 хвилин. Протріть тістомішалку м'якою вологою тканиною. Тістомішалка і деко призначені для миття у посудомийній машині.
3. Кришка і оглядове віконце: протріть кришку всередині і зовні злегка вологою м'якою тканиною.
4. Корпус: акуратно протріть корпус м'якою вологою тканиною. Не використовуйте абразивні матеріали, щоб не пошкодити покриття. Не занурюйте корпус у воду для очищення.
5. Перед зберіганням переконаєтеся, що хлібопіч повністю висохла, покладіть мірну ложку, чашку і крючок в деко і закрийте кришку.

Інформація про інгредієнти
1. **Борошно для хліба (хлібопекарська)**
Борошно для хліба має високий вміст клейковини (також називається борошном з високим вмістом клейковини і білків) і надає тесту особливу еластичність. Борошно з більш високим вмістом клейковини дозволяє випікати пишний хліб великого розміру. Борошно є найбільш важливим інгредієнтом для приготування хліба.
2. **Звичайне борошно**
Отримують шляхом змішування ретельно відібраних твердих і м'яких сортів пшениці, використовується для швидкого випікання хліба та приготування кексів (тортів).
3. **Борошно із цільного зерна**
Борошно із цільного зерна містить більше клейковини і поживних речовин. Хліб, приготовлений з такого борошна зазвичай невеликих розмірів, більш низький і важкий. Багато рецептів пропонують змішування хлібопекарського борошна з борошном з цільного зерна для досягнення кращого результату випікання.
4. **Борошно грубого помелу**
Борошно грубого помелу за структурою нагадує борошно з цільного зерна. Для досягнення нормального підйому тесту необхідно комбінувати борошно грубого помелу з борошном для хліба.
5. **Самопідйомне борошно**
Цей вид борошна, з вмістом разрозпушувача для тіста, використовується в основному для приготування тортів.
6. **Кукурудзяна і вівсяна мука**
Кукурудзяну і вівсяну муку отримують з помелу кукурудзи і вівса відповідно. Використовується для посилення смакових якостей хліба з борошна грубого помелу.
7. **Цукор**
Цукор є важливим компонентом для додання продукту солодкого смаку і кольору. Також він дуже важливий для бродіння дріжджів як поживної речовини. Найбільш поширений білий цукор, рідше використовуються коричневий цукор або цукрова пудра.
8. **Дріжджі**
Дріжджі виробляють вуглекислий газ, надаючи тесту об´єм і рихлість, при цьому для більш швидкого бродіння дріжджів необхідний вуглевод в цукрі і борошно як поживна речовина.
1 чайна ложка активних сухих дріжджів = ¾ чайних ложки розчинних дріжджів
1,5 чайної ложки активних сухих дріжджів = 1 чайна ложка розчинних дріжджів
2 чайних ложки активних сухих дріжджів = 1.5 чайної ложки розчинних дріжджів
Зберігати дріжджі слід в холодильнику, не піддавати дії високої температури. Перед вживанням перевірте дату виробництва та строк зберігання. Зіпсовані дріжджі найчастіше стають причиною непідняття тесту.
Визначення придатності дріжджів:
1) Залийте в ємність ½ склянки теплої води (45 ° -50 °).
2) Додайте 1 чайну ложку цукру в стакан і розмішайте, зверху додайте 2 чайні ложки дріжджів.
3) Залиште мірну чашку в теплому місці на 10 хвилин. Не збовтуйте воду.
4) Дріжджі повинні спінити і збільшитися в розмірі, якщо цього не відбулося, дріжджі не придатні для вживання.
9. **Сіль**
Сіль є важливою смаковою добавкою, а також необхідним компонентом для

утворення скоринки. Однак сіль може погано впливати на процес підйому дріжджів. Не використовуйте дуже багато солі. Ви можете зовсім відмовитися від використання солі, тоді ваш хліб буде значно більше в розмірі.
10. **Яйця**
Яйця поліпшують структуру хліба, збагачують поживними речовинами, збільшують хліб у розмірі та надають особливого смаку. При використанні, потрібно очистити яйця від шкаралупи і розмішати.
11. **Жир, вершкове масло і олія**
Жир надає хлібу м'якість і дозволяє збільшити термін зберігання. Вершкове масло, перед додаванням в тісто, слід розтопити або нарізати маленькими шматочками.
12. **Розпушувач для тіста**
Розпушувач для тіста зазвичай використовується для приготування хліба за прискореною програмою (Ultra Fast).
13. **Харчова сода**
Має ті ж функції, що і розпушувач для тіста. Може використовуватися разом з розпушувачем для тесту.
14. **Вода та інші рідини**
Вода є необхідним компонентом для виготовлення хліба. Найбільш оптимальна температура води для приготування тіста 20 ° -25 °C. Воду можна замінити свіжим або розчинним молоком. У деяких рецептах використовуються фруктові соки (яблучний, апельсиновий, лимонний та ін.)
МІРА ІНГРЕДІЄНТІВ
Важливо строго дотримуватися міри інгредієнтів, зазначеної в рецепті. Використовуйте мірну чашку і мірну ложку.
1. Рідина
Кількість води, молока виміряють за допомогою мірної чашки. Після зважування кухонного жиру, ретельно вимийте мірну чашку.
2. Сухі порошки
Сухі порошки повинні зберігатися в розсипчастому стані. Для точного зважування згладьте порошок у чашці лопаткою. Надмірна кількість вплине на баланс рецепта. При вимірюванні сухих інгредієнтів у невеликій кількості, використовуйте мірну ложку.
3. Порядок додавання інгредієнтів
Порядок додавання інгредієнтів наступний: рідини, яйця, сіль, сухе молоко і т.д. Не замочуйте все борошно у воді. Дріжджі можна класти тільки на суху поверхню. Не додавайте в дріжджі сіль. Після того як тісто буде замішано, сигнал сповістить вас про те, що можна додавати фрукти і інші інгредієнти. Якщо Ви завчасно додасте фрукти, випічка може втратити аромат після довгого перемішування. Використовуючи функцію призупинення випікання, не використовуйте продукти, що швидко псуються, такі як яйця, молоко, фрукти і т. д.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

	Проблема	Причина	Метод усунення
	Виділення диму з вентиляційного отвору в процесі випікання	На нагрівальному елементі є часточки харчових продуктів, жир або рослинне масло	Вимкніть хлібопічку і прочистіть нагрівальний елемент, будьте обережні, пам’ятайте про високу температуру.
	Нижня скоринка хліба занадто товста	Хліб перебував у процесі підігріву довгий час	Виймайте хліб з деки відразу після випікання
	Труднощі при спробі вийняти хліб з деко	Тістомішалка щільно прилягає до деко	Після того, як хліб був вийнятий, залийте деко гарячою водою і залиште на 30 хвилин, добре промийте
	Компоненти погано вимішані, погане випікання.	Обрано некоректну програму випікання.	Виберіть коректну програму.
		Під час роботи програми була натиснута кнопка **СТАРТ/СТОП**	Не використовуйте ці інгредієнти, а почніть програму знову.

		Під час роботи машини була кришка відкривалася кілька разів.	Не відкривайте часто кришку, крім як для додавання інгредієнтів. Переконаєтеся, що після відкривання кришка закрита.
		Під час роботи машини відбулася тривала відсутність струму в мережі.	Не використовуйте ці інгредієнти, а почніть програму знову.
	Миготіння дисплея “H:HH” після натискання кнопки СТАРТ/СТОП	Занадто висока температура всередині хлібопічки	Натисніть кнопку СТАРТ/СТОП, відключіть шнур живлення, вийміть деко, дайте хлібопічці охолонути
Помилка в рецепті	Хліб піднімається занадто швидко	Занадто багато дріжджів, занадто багато борошна, недостатньо солі	1/2
		або деяких їхніх цих інгредієнтів.	
	Хліб зовсім не піднімається або піднімається недостатньо.	Немає дріжджів або занадто мало	1/2
		Старі або прострочені дріжджі.	5
		Рідина занадто гаряча	3
		У дріжджі потрапила вода	4
		Сорт борошна не підходить або прострочене борошно.	5
		Занадто багато або занадто недостатньо рідини.	1/2/7
		Недостатньо цукру	1/2
	Занадто багато тіста, що не вміщається в деці	Занадто велика кількість дріжджів	6
		Занадто велика кількість молока впливає на утворення дріжджів.	1/2
	Просідання тіста всередині хліба	Об’єм тіста більше об’єму дека і тісто не розміщується в деці.	1/6

		Немає дріжджів, або недостатня кількість. Дріжджі втратили активність через занадто високу температуру води, змішування із сіллю, або через низьку температуру в приміщенні.	1/3/8
	Хліб порожній всередині	Занадто багато борошна або недостатньо рідини.	1/2/7
		Мало дріжджів або цукру.	1/2
		Занадто багато фруктів, борошна грубого помолу або інших інгредієнтів.	2
		Через прострочене борошно і теплу воду тісто піднімається занадто швидко і буханець падає перед початком випікання.	5
		Немає солі або недостатньо цукру.	1//2
		Занадто багато рідини.	7

	Хліб не випікається всередині	Занадто багато або недостатньо рідини.	7
		Рецепти з рідкими інгредієнтами, як, наприклад, йогурт.	2/7
	Пориста структура тіста всередині	Занадто багато води	7/8
		Відсутність солі	2
		Багато рідини, вода занадто гаряча.	1/3
	Пориста, невипечена поверхня	Об'єм хліба занадто великий для деки.	6/9
		Занадто багато борошна, особливо для білого хліба.	6
		Занадто багато дріжджів або недостатньо солі.	9
		Занадто багато цукру.	1/2
		Солодкі інгредієнти, окрім цукру	1/7
	Нерівні шматочки з грудочками всередині.	Хліб не достатньо охолоджений (не виходить пара)	8

	Борошно прилипло до поверхні хліба	Під час замішування борошно на стінках не було замішано.	10

1. Правильно вимірюйте інгредієнти.
2. Перевіряйте кількість і наявність всіх доданих інгредієнтів.
3. Використовуйте іншу рідину або дайте їй охолонути до кімнатної температури.
4. Додайте інгредієнти, зазначені в рецепті, зробіть невелику ямку в центрі борошна і засипте подрібнені дріжджі або сухі дріжджі, не допускаючи контакту дріжджів з рідиною.
5. Використовуйте тільки свіжі інгредієнти.
6. Уменшіть загальну кількість інгредієнтів, не застосовуйте більше борошна, ніж вказано в рецепті. Зменшіть кількість інгредієнтів на 1/3.
7. Відкоригуйте кількість рідини. Якщо використовуються інгредієнти, що містять вологу, кількість доданої рідини повинна бути пропорційно зменшена.
8. Відразу після випікання витягніть хліб з деко і залиште його остигати на решітці не менше 15 хвилин.
9. Зменшіть кількість дріжджів або усіх інгредієнтів на 1/4.
10. Не змащуйте деко!

Технічні характеристики

Потужність: 550Вт
Робоча напруга: 220-230В
Сила струму: 2.5А
Робоча частота: 50Гц

Комплектність

Хлібопіч .... 1 шт.
Мірний стакан…............................... 1 шт.
Мірна ложка...................................... 1 шт.
Інструкція з експлуатації з гарантійним талоном 1 шт.
Книга рецептів 1 шт.
Упакування 1 шт.

Безпека навколишнього середовища. Утилізація.



Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.

Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики і дизайн виробів.

Saturn®

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

GB

INTERNATIONAL MANUFACTURER'S WARRANTY

The Warranty is provided for the period of 2 years or more if the Law on User Right of the country where the appliance was bought provides for a greater minimum warranty period.

All terms of warranty comply with to the Law on Protection of the Consumer Rights and are governed by the legislation of the country where the product was bought.
The warranty and free of charge repair are provided in any country where the product is delivered to by Saturn Home Appliances or authorized representative thereof, and where no restriction of import or other legal provisions interfere with rendering of warranty services and free of charge repair.

Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:

1. Guarantee coupon is filled in improperly.
2. The product has become inoperable because of the Buyer's nonobservance of the service regulations indicated in the instruction.
3. The product was used for professional, commercial or industrial purposes (except for the models, specially intended for this purpose that is indicated in the instruction).
4. The product has external mechanical damage or damage caused by penetration of the liquid inside, dust, insects and other foreign objects.
5. The product has damages caused by non-observance of the rules of power supply from batteries, mains or accumulators.
6. The product was exposed to opening, repair or modification of design by the persons, unauthorized to repair; independent cleaning of internal mechanisms etc. was made.
7. The product has natural wear of parts with limited service life, expendables etc.
8. The product has deposits of scale inside or outside of fire-bar elements, irrespective of used water quality.
9. The product has damages caused by effect of high (low) temperatures or fire on non-heat resistant parts of the product.
10. The product has damages of accessories and nozzles which are included into the complete set of product shipment (filters, grids, bags, flasks, cups, covers, knifes, sealing rings, graters, disks, plates, tubes, hoses, brushes, and also power cords, headphone cords etc.).

On the warranty service and repair, please contact the authorized service centers of "Saturn Home Appliances".

CZ

MEZINÁRODNÍ ZÁRUKA

Záruka se poskytuje na dobu 2 roky.V případě že Zákon na ochranu spotřebitele dané země nařizuje delší dobu, prodlužuje se záruka na tuto dobu.

Veškeré záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen. Záruka a bezplatná oprava se poskytují v každém státě,kam jsou výrobky dodané společností „Saturn Home Appliances“ nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

Případy,na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek byl poškozen kvůli tomu,že zákazník nesplnil pravidla použití,která jsou uvedena v návodu.
3. Výrobek byl používán k profesionálním, komerčním nebo průmyslovým cílům (kromě modelů speciálně určených pro tyto cíle,což je uvedeno v návodu).
4. Výrobek má vnější mechanická poškození nebo poškození,vyvolaná tím,že se dovnitř dostala tekutina,prach,hmyz a jiné cizí předměty.
5. Výrobek má poškození,která jsou vyvolaná nesplněním pravidel napájení od baterií,sítě nebo akumulátorů.
6. Výrobek rozebírali, opravovali nebo měnili jeho konstrukci lidé, kteří nebyli zplnomocněni k opravě, bylo provedeno samostatné čištění vnitřních mechanizmů a pod.
7. Výrobek má přirozené opotřebov ání dílů s omezenou dobou použití,spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohřívačů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození,která jsou vyvolaná působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohně na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškozené příslušenství a nástavce,které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, síťky, sáčky,baňky,mísy,víka,nože, šlehače,struhadla,kotouče,talíře,trubky,hadice,kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).

V otázkách záručního servisu a oprav se obracejte na autorizovaná servisní střediska společnosti „Saturn Home Appliances“.

RU

МЕЖДУНАРОДНЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на изделие предоставляется на срок 2 года или более в случае, если Законом о защите прав потребителей страны, в которой было приобретено изделие, предусмотрен больший минимальный срок гарантии.

Все условия гарантии соответствуют Закону о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, в которой приобретено изделие. Гарантия и бесплатный ремонт предоставляются в любой стране, в которую изделие поставляется компанией «Saturn Home Appliances» или ее уполномоченным представителем, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Случаи, на которые гарантия и бесплатный ремонт не распространяются:

1. Гарантийный талон заполнен неправильно.
2. Изделие вышло из строя из-за несоблюдения Покупателем правил эксплуатации, указанных в инструкции.
3. Изделие использовалось в профессиональных, коммерческих или промышленных целях (кроме специально предназначенных для того моделей, о чем указано в инструкции).
4. Изделие имеет внешние механические повреждения или повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и др. посторонних предметов.
5. Изделие имеет повреждения, вызванные несоблюдением правил питания от батарей, сети или аккумуляторов.
6. Изделие подвергалось вскрытию, ремонту или изменению конструкции лицами, не уполномоченными на ремонт; производилась самостоятельная чистка внутренних механизмов и т.д.
7. Изделие имеет естественный износ частей с ограниченным сроком службы, расходных материалов и т.д.
8. Изделие имеет отложение накипи внутри или снаружи ТЭНов, независимо от качества используемой воды.
9. Изделие имеет повреждения, вызванные воздействием высоких (низких) температур или огня на нетермостойкие части изделия.
10. Изделие имеет повреждения принадлежностей и насадок, входящих в комплект поставки изделия (фильтров, сеток, мешков, колб, чаш, крышек, ножей, венчиков, терок, дисков, тарелок, трубок, шлангов, щеток, а также сетевых шнуров, шнуров наушников и т.д.).

По вопросам гарантийного обслуживания и ремонта обращайтесь в специализированные сервисные центры фирмы «Saturn Home Appliances».

Город, адрес	Название АСЦ	Телефон	МБТ	Сплит - систе-мы	LCD	СМА	Мороз. лари
г. Азов, ул. Привокзальная, д. 4	"МИР СЕРВИСА"	8-988-993-37-78	+		+	+	+
г. Альметьевск, ул. К. Цеткин, д. 18а	Сервисный Центр ИП, Валиуллин М.Р.	8(8553) 32-22-11 8-960-047-22-11	+	+	+	+	+
г. Анапа, ул. Астраханская, д. 98	СЦ «СПЕКТР-СЕРВИС»	8(86133) 6-09-84, 8-918-215-57-75	+	+	+	+	+
г. Ангарск, Чайковского, д. 48, оф. 108	"Интех-Сервис"	8(3955) 67-00-44 , 8(3955) 56-61-77	+	+	+		+
г. Апшеронск Краснодарский край, ул Ворошилова, 109	Абсолют-сервис	8(86152)2-81-99	+	+	+	+	+
г. Архангельск, ул. Котласская, д.1, корп. 1, офис12	«ВЕГА-29»	8(8182) 44-15-55	+				
г. Астрахань, ул. Савушкина, д.47	ООО ПКЦ «ВДВ»	8(8512)25-19-39 8(8512) 25-12-00	+	+	+		
г. Астрахань, ул. Маскаковой, д. 16, 2 этаж, комн.7	СЦ «Ремонтная Бригада»	8(8512) 54-67-67, 8(8512) 54-91-91		+		+	+
г. Ахтубинск, м-н Мелиораторов, д.15	ООО «Ковчег»	8(85141) 3-61-25	+	+	+	+	+
г. Ахтубинск, ул. Панфи-лова, д. 32	Сервисный Центр ИП Комаров Николай	8-927-552-47-21, 8-937-122-13-99				+	+
г. Барнаул, ул. Пролетарская, д.113	ООО «Диод»	8(3852) 63-94-02	+		+	+	+
г. Батайск, пер. Книжный, д.9, кв.25	ИП Кулешов А.П.	8-905-425-60-4-73	+	+	+		

г. Батайск, ул. Матросова, д. 37	Централь-ный Сервисный Центр	8(8635) 47-47-72, 8(8635) 47-47-72	+	+	+	+	+
г. Белореченск, ул. Мира, д.63	ООО «Дело техники»	8(86155)3-11-00, 8-918-980-64-75	+	+	+	+	+
г. Буденновск, ул. Октябрьская, д. 84	ИП Цивенов Д.С.	8(86559) 2-08-02, 8(86559)5-29-71	+	+	+	+	+
г. Волгоград, пр. Ленина, д. 58	«Сервис. ГИМ»	8(8442) 23-41-36, 8(937) 717-93-34	+		+		
г. Волгоград, ул. Елецкая, д. 173	АСЦ «Классика»	8(8442) 97-50-10, 8-960-883-59-00		+			
г. Волгоград, ул. Томская, д. 4а	ИП Спицын С.В.	8(8442) 98-16-47, 8(8442) 53-06-04	+	+	+	+	+
Волгоградская обл., Калачевский р-н , п.Береславка,	Сервисный Центр «ТехноБыт»	8-961-688-53-48		+			
Волгоградская обл., р.п. Быково, ул. Калинина, д. 9	Сервисный Центр ИП Рахимов Ренат	8-927-521-52-00		+		+	+
Волгоградская обл., п. Елань, ул. Л.Толстого, д. 32	Сервисный Центр ИП Егоров Юрий	8-937-722-68-12				+	+
Волгоградская обл., р.п. Октярьский, ул.Кругликовад. 158	Сервисный Центр ИП Макеев Юрий	8-937-730-66-03		+		+	+
Волгоградская обл., г. Суровикино	Сервисный Центр ИП Караичев Алексей	8-904-404-14-55				+	+
г. Волгодонск, Ростовская обл., пр-т. Строителей, д. 12/15	СЦ «Master»	8-928-126-63-66	+		+		

г. Волжский, ул. 77-й Гвардейской, д. 65А	«Сервис. ГИМ»	8(937) 717-93-36	+		+		
г. Вологда, ул.Чернышевского, д. 65	«Ремонт бытовой техники»	8(8172) 70-03-45, 8(8172) 54-21-54	+		+	+	+
Вологодская обл., п. Рубцово, д. 1а	ООО «МИГ»	8(8172) 52-72-51	+		+		
г. Воронеж, ул. Б. Хмельницкого, д. 46	СЦ "ТЕХНО"	8(473) 260-09-08, 8(473) 240-57-73	+		+	+	
г. Георгиевск, ул. Калинина, д. 140/1	ИП Пономаренко Р.Р.	8(87951) 6-47-93, 8-928-654-28-01		+			
г. Грозный, ул. Дадин Айбики, д. 48	«Арсгир»	8-962-655-20-00	+	+	+	+	+
г. Дзержинск, Нижегородская обл. ул. Чапаева, д. 68	Мастерская «СЕРВИС ПЛЮС»	8(8313) 21-14-14	+		+		
г. Дзержинск, пр. Циолков-ского, д. 54	СЦ «Кварц»	8(8313) 20-93-00, 8(8313) 20-92-94		+			
г. Димитровград, ул. Октябрьская д.63	АСЦ "ЭлКом Сервис"	8(84235) 2-86-59, 8(84235) 9-14-64	+		+	+	+
г. Ейск, ул. Пушкина, д. 84	АСЦ «Техносервис»	8(86132) 2-11-71, 8(86132) 3-66-02	+	+	+	+	+
г. Екатерин-бург, ул. Амундсена, д. 64	Мастерская "Ремонт бытовой техники и электроники"	8(343)240-26-60	+		+		
г. Екатеринбург, Сыромолотова, д.16А	с/ц "ПРОТОН"	8(343) 201-51-41, 8(343)347-76-83	+	+	+	+	+

г. Елец, Липецкая обл., ул. Октябрьская, д. 47	ООО фирма «ПОЛЮС»	8(47467) 4-12-08, 8(47467) 4-33-17	+		+		
г. Иваново, ул. Дзержинского, д.45/6	ООО «Спектр-Сервис»	8(4932) 335185, 8(4932) 335236	+	+	+	+	+
г. Ижевск, ул. Азина, д. 4	ООО «АРГУС-Сервис»	8(3412) 30 79-79, 8(3412)30-83-07	+		+	+	+
г. Ижевск, ул. М. Горького, д. 76	ООО «АРГУС-Сервис»	8(3412) 78-76-85, 8(3412) 78-06-64	+		+	+	+
г. Ижевск, ул Буммашевская, д 7/1, офис 301, 307	«Климат-Контроль»	8(3412) 44-60-40, 8(3412) 44-60-67		+			
г. Изобильный, мк-н. «Радуга» №7 (рынок «Светлана»)	«Автоматика 26»	8(86545) 2-74-74		+			
г. Йошкар-Ола, ул. Воинов- Интернационалистов, д 24 а	СЦ «Аквамарин»	8(8362) 24-11-24, 8(8362) 25-55-40	+	+	+	+	
г. Иркутск, ул. Киренская, д. 20	СЦ «Мастер»	8(39520) 65-04-95, 8(39520) 93-16-56	+		+	+	
г. Иркутск, ул. Академическая, д. 24	ООО "Мастер ТВ"	8(3952) 42-55-76, 8(3952) 78-15-83	+		+		
г. Казань, пр. Ямашева, д. 38	СЦ «Витязь»	8(843) 248-71-17, 8(843) 258-85-65	+		+		
г. Калуга, ул. Суворова, д. 25, Грабцевское шоссе, д. 47	ООО «Бинэс Сервис»	8 (4842) 54-82-22, 8 (4842) 54-83-33	+	+	+	+	+
г. Каменск-Уральский, ул. Исетская, д. 33б	Техноцентр-Сервис	8(3439) 39-95-20, 8(34399)34-74-40	+	+	+	+	+

г. Кемерово, пр. Октябрьский, д. 53/2	ВК-Сервис	8(3842) 35-39-67	+			+	
г. Киров, ул. Некрасова, д. 42	ООО «Экран-Сервис»	8(8332) 56-25-95, 8(8332) 54-70-77	+		+	+	
г. Константиновск, Ростовская обл., пер. Студенческий, 9	Макаров-ЮГ	8-988-548-24-36	+	+	+		
г. Кострома, ул. Коммунаров, д. 5	АСЦ «Кристалл Сервис Быт»	8(4942) 300107, 8(4942) 300107	+		+	+	+
г. Кореновск, ул. Пурыхина, д. 2, корп. А	ИП Бондаренко А.В.	8(86142)4-43-59	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Новороссийская, 3	Абсолют-сервис	8(861) 267-50-88	+	+	+	+	+
г. Краснодар, ул. Академика Лукьяненко, д. 103, оф. 55	«М-Сервис-Юг»	8(861) 222-64-13, 8(861) 222-85-55, 8-905-408-08-38	+	+	+	+	+
Краснодарский край, ст. Варениковская, ул. Виноградная, д. 42/2	ИП Лютерович В.М.	8-918-041-31-04, 8(86131) 71-2-72		+			+
Краснодарский край, ст. Каневская, ул. Свердликова, д. 116	ИП Галишников А.А.	8(86164) 7-01-22		+			
Краснодарский край, ст. Ленинградская, ул. Жлобы, д. 57Г	ООО "Уманьбытсервис"	8(86145) 3-78-74	+	+	+	+	+
Краснодарский край, ст. Стародеревянковская, ул. Комсомольская, д. 25	ООО «ЭлитСервис»	8(86164) 65-4-95, 8-918-355-81-70	+	+		+	+

Краснодарский край, ст. Староминская, ул. Толстого, д. 1	ИП Галишников А.А.	8(86153) 4-16-70		+			
Краснодарский кр, ст. Старощербиновская, ул. Ленина, д. 168	"ТЕХНОКЛИМАТ"	8(86151) 4-33-54, 8-918-464-00-86	+	+		+	+
г. Красноярск, ул. Дудинская, д. 1	СЦ «Электроальянс»	8(3912) 93-54-33, 8(3912) 94-52-82	+	+	+	+	+
г. Курск, ул. Студенческа, д. 36-а, ул. Сумская, д. 37-б	СЦ «Маяк+»	8 (4712) 50-85-90, 8 (4712) 35-04-91	+	+	+	+	
г. Лабинск, Краснодарский край, ул. Турчанинова, д. 2	ООО «БЫТСЕРВИС»	8 (86169) 7-39-99, 8(86169) 7-24-96	+	+	+	+	+
г. Липецк, ул. Космонавтов, д. 66	ООО "Владон"	8(4742) 33-45-65, 8(4742) 33-45-95	+	+	+	+	+
г. Майкоп, ул. Гоголя, д. 29	СЦ «МастерСервис»	8 (8772) 52-36-90	+	+	+	+	
г. Майкоп, ул.Димитрова, д. 25	ООО «Электрон-Сервис»	8 (8772) 55-62-38		+			+
г. Махачкала, пр. Шамиля, д. 20	Сервисный центр «РОСАМ»	8(8722) 93-30-73	+	+	+	+	+
г. Миллерово, Ростовская обл., ул. Калинина, д. 11	СЦ «Мастер Плюс»	8(86385) 2-33-26 8-960-458-07-11	+	+		+	+
г. Москва, Сигнальный, пр-д, д. 16, стр. 9	ООО «РеалМастер»	8 (499) 340-29-89, 8 (499) 733-25-00		+			
г. Москва, г. Зеленоград, ул. Логвиненко, корпус 1534	ООО «Протор-Сервис»	8(499) 717-82-07, 8(499) 717-82-12	+		+	+	+

г. Москва, б-р Маршала Рокоссовского, д.3 (м.ул. Подбельского)	Технический Центр «Юник»	8(495) 721-30-70, 8(499) 168-05-19, 8(499) 168-47-15	+		+	+	+
г. Набережные Челны, ул. Вахитова, д.20 (30/05)	Сервисный Центр «ТриО»	8(8552) 359002, 8(8522) 359042	+	+	+		
г. Нальчик, пр-т. Ленина, д. 24	ООО "Альфа-Сервис"	8(8662) 42-04-30 8(8662) 42-12-21	+		+	+	
г. Невинномыск, ул. Гагарина, д. 55	СЦ «ЭДВИС»	8(86554) 5-59-77, 8(86554) 3-67-57	+	+	+	+	+
г. Нижнекамск, ул. Кайманова, д. 9 (маг. «Ак Калфак»)	«Техника»	8(8555) 48-08-80, 8-917-906-60-06	+		+	+	+
г. Нижний Новгород, ул. Заводской парк, д. 21	СЦ «Качественный сервис»	8(831) 229-63-66, 8(831) 229-60-87	+		+	+	
г. Нижний Новгород, ул. Ларина, д. 18А	ООО «Бытовая Автоматика-Сервис»	8(831) 46-18-848		+			+
г. Нижний Новгород, ул. Коновалова, д. 6	ООО «Бытовая Автоматика-Сервис»	8(831) 46-18-848		+			+
г. Новокузнецк, ул. Грдины, д. 18	ООО «Сибсервис»	8 (3843) 20-31-33	+		+	+	+
г. Новороссийск, ул. Серова, д. 14	ООО «АРГОН-СЕРВИС»	8(8617) 63-11-15, 8(8617) 63-03-95	+	+	+	+	+
г. Новосибирск, ул. Королёва, д. 17а	ООО "К-техника"	8(383)274-99-33, 8(383) 274-99-45	+		+		
г. Новошахтинск, пл. Базарная, д. 24А	ЭлектроМир	8(86369) 3-74-75, 8-928-609-35-85	+	+	+		
г. Оренбург, ул. Космическая, д.	ИП Бабина Т.В.	8 (3532) 36-87-94	+			+	+

4							
г. Оренбург, ул. Комсомольская, д. 16	«ТИКО-сервис»	8(3532) 77-67-64 , 8(3532) 78-15-82	+	+	+	+	+
г. Омск, ул. Б. Хмельницкого, д. 130	"Гарантийная мастерская"	8(3812)36-42-02	+		+	+	+
г. Орск, ул. Волкова, д. 2	«Айс-Сервис+»	8(3537) 33-84-43, 8(3537) 35-13-18	+	+	+	+	+
г. Пенза, ул. Кулакова, д. 2	ООО «Мир Сервиса»	8(8412) 26-09-60, 8(8412) 26-12-29	+		+	+	+
г. Пермь, ул. Деревообделочная, д. 3, корп. Б	ООО «СК-Сервис»	8 (342) 221-40-99	+	+	+	+	+
Г. Петрозаводск, ул. Северная, д.11	«Алкор-Сервис»	8(8142) 78-06-93, 8(8142) 70-65-48	+		+		
г. Псков, ул. Труда, д. 11	ООО «Ремонт и Сервис»	8 (8112)-53-86-30, 8 (8112)-53-86-50	+		+		
г. Пятигорск, Ставропольский край, ул. Ермолова, д. 12	Техно Сервис	8(793) 31-84-16	+	+	+	+	+
г. Пятигорск, ул. 5-ый Переулок д.13	"Сервисный Центр"	8(8793) 98-70-11	+	+	+	+	+
г. Россошь, Воронежская обл., ул. Пролетарская, д.148	Региональная Сервисная Компания	8(47396) 48-911	+	+	+	+	+
г. Ростов-на-Дону, ул. Евдокимова, д. 37 В	ООО «Максим-Сервис»	8(863) 250-47-77	+		+		

г. Ростов-на-Дону, ул. 50-летия Ростсельмаша, д. 1/52, офис 55	ООО «Мастер»	8 (863) 21-92-112, 8-800-100-51-52	+	+	+	+	+
Ростовская обл., ст. Багаевская, ул. Трюта, д. 11а/17а	ИП Иванов А.П.	8-906-453-35-81	+		+		
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Свободы д.12	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 22-04-77, 8(4855) 25-38-60	+	+	+	+	+
Ростовская обл., ст. Егорлыкская, ул. Ворошилова, д. 14	"Всё Для Дома"	8(86370) 2-19-50	+	+	+	+	+
г. Рыбинск , Ярославская обл., ул. Свободы д.12	Сервисная служба "ТЕХНОСЕРВИС"	8(4855) 22-04-77, 8(4855) 25-38-60	+	+	+	+	+
г. Рыбинск, Ярославская обл., ул. Моторостроителей 21	Сервисная служба «ТЕХНОСЕРВИС»	8(4855) 24-31-21	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Пушкина, д. 14, корп. 1	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 76-88-01, 8(4912) 40-30-30	+	+	+	+	+
г. Рязань, ул. Касимовское шоссе, д. 42"а"	ООО «Гарант-Климат»	8(4912) 41-33-02,	+	+	+	+	+
г. Самара, ул. Енисейская, д. 52, оф. 8, 9	Сервисный Центр	8(846) 931-85-46	+	+	+	+	
г. Самара, ул. Авроры, д. 63	"Виктел-Сервис"	8(846) 379-54-54	+	+	+	+	+
г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны, д. 197	ООО «Евро-сервис XXI»	8(812) 600-11-97	+	+	+	+	
г. Санкт-Петербург, проспект Стачек, д. 41, литер А	ООО «Прогресс-Сервис»	8(812) 325-36-56, 8(812) 325-36-57	+		+	+	

г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогорская, д. 11, 36Н, лит.И	ООО «БИТ-95»	8(812) 822-18-00, 8(812) 320-06-61	+				
г. Саранск, ул. Садовая, д. 1	ООО «ТЕСТ-СЕРВИС»	8(8342) 23-05-91, 8(8342) 47-48-59	+	+	+		
г. Саратов, ул. 3-я Дачная, "ТЦ-Поволжье"	ООО «ТРАНССЕРВИС-Саратов»	8(8452) 35-11-80, 8(8452) 55-43-63	+	+	+	+	+
г. Семикаракорск, ул.Ленина,д.167/1	ремонт С.Б.Т	8-951-522-38-11	+	+	+	+	+
г. Сергиев Посад, пр-т. Красной Армии, д. 253А	СП «Городская Служба Бытового Сервиса»	8(496) 547-04-95, 8(496) 549-32-79	+	+		+	+
г. Сочи, ул. Донская, д. 90	ООО «ДЭЛ»	8 (8622)55-51-19, 8 (8622) 55-01-08	+			+	+
г. Ставрополь, ул. 50 лет ВЛКСМ, д. 8/1	ООО «Быт Сервис»	8(8652) 74-01-91	+	+	+		
г. Ставрополь, ул. Пушкина, д. 63	ООО «Унисервис»	8(8652) 24-30-14, 8(8652) 23-31-81	+	+	+	+	+
г. Ставрополь, пр. Кулакова, д. 15 Е, оф. 21	«Мир Климата»	8(8652)95-53-68, (8652)95-61-90		+			
г. Старый Оскол, Белгородская обл., м-н. Лебединец, д. 1а	ЗАО «АВАНТАЖ-ИНФОРМ»	8 (4725) 24-62-27, 8 (4725) 24-73-49	+	+	+		
г. Стерлитамак, Республика Башкортостан, ул. Худайбердина, д. 158	ООО «Сервис-Технос»	8(3473) 20-12-13, 8(3473) 20-27-70	+		+	+	+
г. Сыктывкар, Республика Коми, ул. Гаражная, д. 25	«Тех Сервис»	8(8212) 22-95-29, 8(8212) 29-12-20	+	+	+	+	+

г. Тамбов, ул. Мичуринская, д. 137а	ООО «БВС-2000»	8(4752) 56-19-42, 8(4752) 56-19-44	+	+	+	+	+
г. Тверь, ул. Московская, д. 88/15	Сервис-Гарант	8-910-834-80-35, 8-952-065-89-10	+		+		
г. Тимашевск, Краснодарский кр., ул. Ленина, д. 24/2	Сервис бытовой техники	8(86130) 4-86-59, 8-918-147-02-03	+	+		+	+
г. Тихорецк, ул. Гоголя, д. 2/2	АСЦ "БЫТ-СЕРВИС"	8(86196) 7-20-53	+	+	+	+	+
г. Тольятти, ул. Мира, д. 48	ООО «Волга Техника+»	8(8482) 22-72-41, 8(8482) 22-71-85, 8(8482) 61-65-64	+	+	+	+	+
г. Томск, пр. Кирова, д. 58	ООО «Экстрем-2»	8(3822) 56-23-35, 8(3822) 48-08-80	+		+		
г. Тула, ул. Ф. Энгельса, д. 137	ООО «Сервис-Центр»	8(4872) 31-12-57	+	+	+	+	+
г. Тюмень, ул. Ватутина, д. 55	Сервисный Центр "Ваш Дом"	8(3452) 47-35-69	+		+	+	+
г. Улан-Удэ, ул. Ербанова, д. 28	СЦ «Мастер»	8(3012) 21-89-63	+		+	+	+
г. Ульяновск, ул. Гагарина, д.18, офис 18, 2 этаж	СЦ «Пилот»	8(8422) 31-00-00	+	+	+	+	+
г. Ульяновск, ул. Металлистов, д.16/7	АСЦ «Современный сервис»	8(8422)73-44-22, 8(8422) 73-29-19	+	+		+	+
г. Усть-Джегута, КЧР, ул. Курортная, д 378 а	СЦ «КАВКАЗ-СЕРВИС»	8(87875) 7-44-82	+	+	+		
г. Уфа, ул. Пр. Октября, д. 148	«Пилигрим-сервис»	8(3472) 77-12-62	+		+		
г. Уфа, ул. Менделеева, д. 153, пр Октября, д. 42, ул Мира, д. 7	СЦ «Дженерал»	8(347) 279-90-70, 8(347) 241-62-02					+
г. Цимлянск, Ростовская обл., ул. Социалистическая, д 15а	"Телерадиотовары"	8(86391) 2-18-06	+		+		
г. Чебоксары, ул. Гагарина, д. 36	ЗАО «Телерадиосервис»	8(8352) 62-30-97, 8(4942) 63-20-98	+		+		
г. Челябинск, ул. Артиллерийская, д.102 (приём техники в стационар для розничных покупателей)	Рембыттехника	8(351) 772-72-05, 8(351) 772-73-66, 8(351) 772-69-01	+	+	+	+	+
г. Челябинск, ул. Производственная, д. 8Б (приём техники в стационар для оптовых покупателей и торгующих организаций)	Рембыттехника	8(351) 239-39-34, 8(351) 239-39-35	+	+	+	+	+
г. Череповец, ул. Моченкова, д. 18	«Ремонт бытовой техники»	8(8202) 54-31-88	+		+	+	+
г. Черкесск, пр. Ленина, д. 340"В"	АСЦ «ЮГ-СЕРВИС»	8(8782) 27-30-60, 8(8782) 27-70-77	+	+	+	+	+
г. Черкесск, ул.Первомайская, д. 48, оф. 11	АСЦ "Мак.Сим."	8(8782)25-04-66, 8(8782)25-19-15	+	+	+	+	+
г. Шахты, Ростовская обл., ул. Садовая, д. 1	Техно Сервис	8-904-345-83-18	+	+	+	+	+
г. Элиста, 3-й микрорайон, д. 21а	«СКВ Сервис»	8 (84722) 9-52-07, 8-937-469-52-07	+	+	+	+	+

г. Энгельс, ул. Петровская, д. 57	«Ремонт-сервис»	8(8453) 55-80-89, 8-964-848-45-06	+		+	+	+
г. Ярославль, ул. Угличская, д. 12	ООО «Трио-Сервис»	8 (4852) 25-94-83	+		+		

UA

МІЖНАРОДНІ ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Гарантія на виріб надається на термін 2 роки чи більше у випадку,якщо Законом про захист прав споживачів країни,в якій був придбаний виріб, передбачений більший мінімальний термін гарантії.

Всі умови гарантії відповідають Закону про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, у якій придбано виріб.

Гарантія і безкоштовний ремонт надаються в будь-якій країні, у яку виріб постачається компанією «Saturn Home Appliances» чи її уповноваженим представником, і де ніякі обмеження по імпорту чи інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації,зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей,про що зазначене в інструкції).
4. Виріб має зовнішні механічні чи ушкодження, викликані влученням всередину рідини, пилу, комах і інших сторонніх предметів.
5. Виріб має ушкодження, викликані недотриманням правил живлення від батарей, мережі чи акумуляторів.
6. Виріб піддавався розкриттю, ремонту чи зміні конструкції особами, не уповноваженими на ремонт; проводилося самостійне чищення внутрішніх механізмів тощо.
7. Виріб має природний знос частин з обмеженим терміном служби,видаткових матеріалів і т.д.
8. Виріб має відкладення накипу всередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використовуваної води.
9. Виріб має ушкодження,чи ушкодження,які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на нетермостійкі частини виробу.
10. Виріб має ушкодження принадлежностей і насадок,що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чаш, кришок, ножів, вінчиків, терок, дисків, тарілок, трубок, шлангів, щіток, а також мережних шнурів, шнурів навушників тощо).

З питань гарантійного обслуговування і ремонту звертайтесь до спеціалізованих сервісних центрів фірми «Saturn Home Appliances».

№ п. п	Адреса	Назва сервісного центру	Телефон	Категорія ремонтів		
				аудіо/відео	побутова техніка	кондиціонери

1	Алчевськ, вул. Гагаріна, 36	Hi-Fi	(064) 424-89-50	+	+	+
2	АР Крим, м. Саки, вул. Кузнєцова д.14	Техновеліс СЦ	(065)632 21 83, 050-904-57-17	+	+	+
3	Артемівськ, вул. Петровського 66	Вікотек	062744-60-38(39)	+	+	+
4	Біла Церква, вул. Карбишева, 49	Еконіка-Сервіс	(04563) 633-19	-	+	-
5	Біла Церква, бул. 50- років Перемоги, 82	Маяк-Сервіс	(045) 63-68-413	+	+	+
6	Бердичів, вул. Леніна, 57	ЄВРОСЕР-ВІС	(041) 43-406-36	+	+	-
7	Берегове, Закарпатська обл. вул. І. Франка, 43	ПП "Пруніца"	(0314 1) 43-432	+	+	+
8	Васильків вул. Гагаріна, 3, оф. 8	АМАТІ-СЕРВІС	(044) 332-01-67	+	+	+
9	Вінниця, пр-т Космонавтів, 42	Гарант-Сервіс	(0432) 46-50-01	+	+	-
10	Вінниця, вул. Келецька, 61а	ЛОТОС	(0432) 61-95-73	+	+	+
11	Вінниця, пр-т. Юності, 16	Скормаг-Сервіс	(0432) 464393; (0432) 468213	+	+	+
12	Вінниця, пров. Щорса, 3а	Базелюк	(0432) 64-24-57, факс (0432) 64-26-22	+	+	+
13	Вінниця, вул. Порика, 1	Фахівець	(0432) 509-191, 579-191	+	+	+
14	Дніпропетровськ, вул. Ленінградська, 68, 1 корпус, к. 420	Москаленко Т.Н.	(0562) 337-574	+	+	+
15	Дніпропетровськ, вул. Набережна ім. Леніна, 17 оф.130	Дінек-Сервіс	(056) 778-63-25 (28)	+	+	+
16	Дніпропетровськ, вул. Кірова, 59	ЛОТОС	(0562) 35-04-09	+	+	+
17	Дніпропетровськ, вул. Набережна Перемоги, 118	ЛОТОС	(0562) 67-60-44	+	+	+
18	Дніпропетровськ, вул. Коротка, 41 А	СЦ Універсал	(056) 790-04-60	+	+	+
19	Дніпропетровськ, вул. Краснопільська, 9	Рамус	(068) 851-33-33	+	+	+

20	Донецьк, пр-т Полеглих комунарів, 188	Техносервіс	(062) 3450607 0953204451	+	+	+
21	Донецьк, вул. Собінова, 129а	Сатурн-Донецьк	(062) 349-26-81	+	+	+
22	Донецьк, вул. Жмури, 1	СЦ Схід-Сервіс	(062) 3027569 (066)5082652	+	+	+
23	Житомир, вул. Львівська, 8	Тандем-сервіс СПД "Ващук"	(0412) 471-568	+	+	-
24	Житомир вул. Комерційна, 4 оф.222	Мельник СЦ	(067) 410 2198	+	+	+
25	Житомир, вул. Домбровського, 24	СЦ Коваль	(0412) 47-07-42, 42-11-53	+	+	-
26	Запоріжжя, вул. Правди, 50	Ремпобут-сервіс	(061) 220-97-65 (64)	+	+	+
27	Запоріжжя, вул. Гоголя, 175	ЛОТОС	(061) 701-65-96	+	+	+
28	Запоріжжя, вул. Дзержинського, 83	Електро-техніка ЧП	(061)212-03-03	+	+	+
29	Запоріжська обл. Пологовський р-н. м. Пологи, вул, Пролетарська 75	Диво Сервіс СЦ	066-085-75-39	+	+	+
30	Івано-Франківськ, вул. Нова 19а	Бриз ЛТД	(0342)559-525, 750-777	+	+	+
31	Івано-Франківск, вул. Княгинін 14	СЦ ГАРАНТ	(0342) 754737	+	+	-
32	Іллічівськ, вул. Транспортна, 9	Сатурн-Одеса	096-729-4038,067-484-9888	+	+	+
33	Ірпінь, вул. Пролетарська, 76	Валерія	(04597) 57393	+	+	-
34	Канів, вул. Леніна, 161	Сатурн-Магніт	(04736) 629-49	+	+	+
35	Київ,вул. Новокостянтинівська, 1б	Сатурн-ТВ	(044) 591-11-90	+	+	+
36	Київ, вул. Лугова, 1а	ЧП "Огеєнко"	(044) 4269198	+	+	-

37	Київ, вул. Бориспільська, 9 корп. 57	АМАТІ-СЕРВІС	(044) 369-5001 (063) 486-6999	+	+	+
38	Констянтинівка, вул. Безнощенко, 10	Гармаш СЦ	(06272) 2-62-23, (050) 279-68-16	+	+	+
39	Кіровоград, вул. Луначарського, 1в	ЧП "Денисенко"	(0522) 301-456	+	+	+
40	Кіровоград, вул. Короленко, 2	ЛОТОС	(0522) 35-79-23	+	+	+
41	Кіровоград, вул. Колгоспна, 98	Північ-Сервіс	(0522) 270-345,349-585	+	+	+
42	Коломия, вул. Привокзальна, 13	Бриз ЛТД	(097) 264-21-67, 776-67-70	+	+	+
43	Коростень, вул. Крупська 3, оф. 5	ЧП "Бондар"	(04142) 5-05-04	+	+	+
44	Краматорськ, вул. Бикова, 15-106	Ісламов Р.Р.	(06264) 5-93-89	+	+	+
45	Краматорськ, вул. Шкільна, 7	Технолюкс СЦ	(050) 526-06-68	+	+	+
46	Кременчук, вул. Радянська, 44, оф. 1	ЕкоСан	(05366) 39-192	+	+	-
47	Кривій Ріг, пр-т Гагаріна, 42	Євросервіс	(056) 401-33-56, 404-00-80, 474-61-03	+	+	+
48	Кривій Ріг, вул. Льотчиків, 9	Атлант сервіс	(056) 4092302 03	+	+	+
49	Кривій Ріг, вул. Косіора, 64/7	ЛОТОС	(0564) 40-07-79	+	+	+
50	Кривий Ріг, вул. Революційна, 73	ТОВ "Ягуар" фокстрот	(056) 440-07-64	+	+	+
51	Лубни, вул. Радянська, 81	СЦ Яценко	(050) 214-91-73; (066) 017-02-03	+	+	+
52	Луганськ, вул. Дніпровська, 49а	Сатурн-Луганськ	(0642) 505-783	+	+	+
53	Луганськ, 50 років Жовтня	Тимчик	(0642)50-57-83	+	+	+
54	Луганськ, вул. Ломоносова, 96ж	Східний	(0642) 494-217, 33-11-86	+	+	+
55	Луцьк, вул. Ківерцівська, 1	Склад-магазин	(0332)290752	+	+	+
		Сатурн				
56	Львів, вул. Підголоско, 15а	Крупс	(032) 244-53-44	+	+	+
57	Львів, вул. Стризька, 35	ЧП "Грушецький"	(032) 2973631	+	+	+
58	Львів, вул. Володимира Великого, 2	Потапенко СЦ	(032) 247-14-99	+	+	+
59	Львів, вул. Б. Хмельницького, 116	ТОВ "Рестор-Сервіс"	(032) 245-80-52	+	+	-
60	Львів, вул. Шараневича, 28	РО Сімпекс	(032) 239-51-52 (032) 239-55-77,295-50-28, 295-50-29	+	+	+
61	Львів, вул. Курмановича , 9	ТОВ "Міленіум"	032-267-63-26	+	+	-
62	Макіївка, вул. Паризької Комуни, 242	Гарант сервіс СЦ	(062)322-55-50	+	+	+
63	Могилів-Подільський, вул. Дністровська, 2	Скормаг-Сервіс	04337-64847;0432-468213	+	+	+
64	Мукачеве, вул. Пушкіна, 24/1А	Сигнал СЦ	(099) 262-11-18	+	+	+
65	Мукачеве, вул. Кооперативна, 46	Віком	(03131)37-337, 37-336	+	+	-
66	Маріуполь, бул. 50 років Жовтня, 32/18	ЛОТОС	(0629) 41-06-50	+	+	+
67	Маріуполь, пр-т. Металургів, 227	СЦ "Реал-Сервіс"	(0629) 473-000	+	+	+
68	Миколаїв, вул. Чкалова, 33,	ТСЦ "Аладін"	(0512) 580-555	+	+	+
69	Миколаїв, пр.Леніна 49	ТОВ "Аладдин"	0512-58-21-80	+	+	+
70	Миколаїв, Внутріквартальний проїзд, 2	ЛОТОС	(0512) 58-06-47	+	+	+

71	Нікополь, вул. Гагаріна, 62 А	Ніка-Сервіс	(05662) 22-488, (097) 402-71-95	+	+	-
72	Нікополь, вул. Шевченко, 97, оф. 2	ТОВ "Прем'єр-Сервіс"	(05662) 4-15-03	+	+	-
73	Нова Каховка, вул. Заводська 38	Стародубець А.В.	(055) 497-26-17	+	+	-
74	Новоград-Волинський, вул. Вокзальна, 38	СПД "Кожедуб"	(041)4152010	+	+	-
75	Одеса, вул. Новосільського 66 (пров. Топольского 2)	Ремус	048-7317704; 7317703;	+	+	+
76	Одеса, вул. Ільфа і Петрова 90	Золоті руки СЦ	(048) 700 17 37	+	+	+
77	Одеса, вул. Б. Хмельницького, 55	ПП"Кушнір"	(048) 715-10-25, (0482) 39-06-18	+	+	+
78	Павлоград, вул. Шевченко, 67	"Інтерсервіс"	8(05632) 6-15-54, (05632) 6-23-42	+	+	-
79	Полтава, пл. Павленківська 26	Тесла СЦ	050-013-72-17, 0532-509889	+	+	+
80	Полтава, вул. Алмазна 14	ЛОТОС	(0532) 69-42-62	+	+	+
81	Полтава вул. Зеньківська 21	AMATI-СЕРВІС	(0532) 69-09-46 (093)562-81-25	+	+	+
82	Полтава, ул. Фрунзе 66	Промелект-роніка	(0532)615-621	+	+	+
83	Прилуки, Київська, 371а	AMATI-СЕРВІС	(04637)53-982 (093)753-38-28	+	+	+
84	Прилуки, вул. Борців Революції, 101/1	ЧП Костюченко	(046) 3738595	+	+	+
85	Рівне, вул. Тиха, 12	Електроніка-Сервіс	(0362) 26-67-53,26-65-85	+	+	-
86	Севастополь, вул. Пожарова, буд. 26Б	Діадема СЦ	(0692) 55-56-43, 45-36-99	+	+	+
87	Сімферополь, вул. Ковильна, 72	Телемір-сервіс	(0652)-69-07-78	+	+	+

88	Сімферополь, вул. Некрасова 17/1	СЦ "НК-Центр"	(0652) 522-771	+	+	+
89	Сміла, вул. Мічуріна, 32	Ласк-Сервіс	(04733)-46-182	+	+	-
90	Стаханов, вул. Кірова, 15 (Луганська обл.)	Альбіт	(06444)40289	+	+	+
91	Стрий, вул. Шевченка 171Б/10	Телерадіо-сервіс	(245) 53-136	+	+	+
92	Суми, вул. Білополь-ське шосе, 19	Панченко	(0542) 705-296	+	+	-
93	Суми, вул. Кооперативна, 17	SLT- Service	(0542) 78-10-13	+	+	+
94	Тернопіль, вул. Чалда-єва, 2	СПД "Самуляк"	(0352) 26-30-13, 23-17-97	+	+	-
95	Умань, вул. Ленінградської Іскри 1/24	"Електрон-Сервіс"	(047) 44-46-614,(047) 44-46-134	+	+	+
96	Ужгород, вул. Гагаріна, 101	Міленіум	(0312) 661-297	+	+	+
97	Харків, вул. Бакуліна, 12	Комтех	(057) 717-13-39, 702-16-20	+	+	+
98	Харків, вул. Полтав-ський шлях, 3	Тевяшов	(057) 734-97-24, 712-51-81	+	+	-
99	Харьків, вул. Фонвізіна, 18 (Кашена-Марселя 42 А)	ЧП "Саванов"	(096) 595-37-46	+	+	+
100	Хуст, вул. Пирогова, 1а	РТА Хуст ПМ Комьяті	(03142) 42-258	+	+	+
101	Херсон, вул. Лавринева 5	ТТЦ Електроніка	(0552) 29-60-42	+	+	+
102	Херсон, вул. Карбишева, 28а	ЛОТОС	(0552) 43-40-33	+	+	+
103	Херсон, вул. Леніна, 35	ЧП Команди	(0552) 420-235	-	-	+
104	Хмельницький, вул. Курчатова, 18	Тритон СЦ	(0382)78-37-55, 78-37-73	+	+	+
105	Хмельницький, вул. Львівське шосе, 10/1	Орбіта-Ікстал	(0382) 723-241, 723-240	+	+	+

106	Червоноград, вул. Б. Хмельницкого 63	Жорин СЦ	097-549-20-36	+	+	+
107	Черкаси, вул. Хоменко, 7, оф. 301	Фролов СЦ	0472-633-728	+	+	+
108	Черкаси, вул. Енгель-са, 71	Радіоімпульс	(0472) 435-389	+	+	+
109	Черкаси, вул. Громова, 146, оф.102	СЦ "Техно-холод"	(0472) 563-478, 500-354, (096) 505-63-63	+	+	+
110	Чернігів, вул. 77-ої Гвардійської дивізії, 1	Вена	(0462) 601585	+	+	+
111	Чернівці, вул. Політаєва, 6д	Олейник СЦ	(0462) 724872,724949	+	+	+
112	Чернівці, вул. Лук'яна Кобилиці, 105 (вхід знадвору)	Блошко	(0372) 55-48-69,90-13-11	+	+	+
113	Чернівці, вул. Головна, 265	СЦ Гринчук	(0372) 58-43-01	+	+	+
114	Ялта, вул. Жадановського, 3	СЦ "АВІ-Електронікс"	(050) 373-73-71	+	+	+
115	Ялта, вул. Дзержинського, 5	Телемір-сервіс (маг.)	(050) 324-43-01	+	+	-

GB

WARRANTY COUPON

When purchasing the product,
please require its checking before you;
<u>BE SURE</u>
that the goods sold to you, are functional and complete
and that the warranty coupon is filled in correctly.

This warranty coupon confirms the absence of any defects in the product you purchased and provides for free of charge repair of the product failed through the fault of the manufacturer throughout the period of warranty service and free of charge repair.

Failing the presentation of this coupon, in case of its improper filling in, infringement of factory seals (if any),and also in cases indicated in the warranty obligations, the claims are not accepted, and no warranty service and free of charge repair is made!
The warranty coupon is valid only in the original copy with the stamp of trading organization, signature of the seller, date of sale and signature of the buyer.

CZ

ZÁRUČNÍ LIST

Při koupi výrobku
žádejte o jeho vyzkoušení ve Vaší přítomnosti,
<u>PŘESVĚDČTE SE,</u>
že Vám prodaný výrobek je dobře fungující a kompletní
a že záruční list je vyplněn správně.

Tento záruční list potvrzuje,že na Vámi koupeném výrobku nejsou žádné vady a zajišťuje bezplatnou opravu nefungujícího přístroje z viny výrobce,během celé záruční doby.

Bez předložení tohoto listu, při jeho nesprávném vyplnění, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v případech,které jsou uvedené v záručním listě, nároky se nepřijímají a záruční oprava se neprovádí!
Záruční list je platný jenom jako originál s razítkem obchodní organizace, podpisem prodaváče, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

RU

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

При покупке изделия
требуйте его проверки в Вашем присутствии,
УБЕДИТЕСЬ,
что проданный Вам товар исправен и полностью укомплектован,
гарантийный талон заполнен правильно.

Данный гарантийный талон подтверждает отсутствие каких-либо дефектов в купленном Вами изделии и обеспечивает бесплатный ремонт вышедшего из строя изделия по вине производителя в течение всего срока гарантийного обслуживания и бесплатного ремонта.

Без предъявления данного талона, при его неправильном заполнении, нарушении заводских пломб (если они имеются на изделии), а также в случаях, указанных в гарантийных обязательствах, претензии не принимаются, а гарантийный и бесплатный ремонт не производится!
Гарантийный талон действителен только в оригинале со штампом торгующей организации, подписью продавца, датой продажи, подписью покупателя.

UA

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

При придбанні виробу
вимагайте його перевірки у Вашій присутності,
ПЕРЕКОНАЙТЕСЬ,
що проданий Вам товар справний і цілком укомплектований,
гарантійний талон заповнений правильно.

Даний гарантійний талон підтверджує відсутність будь-яких дефектів у купленому Вами виробі і забезпечує безкоштовний ремонт виробу, що вийшов з ладу,з вини виробника протягом всього терміну гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Без пред'явлення даного талона, при його неправильному заповненні,порушенні заводських пломб (якщо вони є на виробі), а також у випадках, зазначених у гарантійних зобов'язаннях,претензії не приймаються,а гарантійний і безкоштовний ремонт не проводиться!
Гарантійний талон дійсний тільки в оригіналі зі штампом торгуючої організації, підписом продавця, датою продажу і підписом покупця.



WARRANTY COUPON

ZÁRUČNÍ LIST

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

SATURN HOME APPLIANCES S.R.O. KONĚVOVA 141, 13083
PRAHA 3 – ŽIŽKOV, ČESKÁ REPUBLIKA, TEL: + 4202/ 67 108 392

Model / Артикул

Production number/Výrobní číslo/Производственный номер /Виробничий номер

Date of sell/Termín prodeje/Дата продажи/Дата продажу,

Shop stamp/Razítko obchodu/Штамп магазина/Штамп магазину

Seller’s signature/Podpis prodavače/Подпись продавца/Підпис продавця

Buyer’s Signature confirming the acquaintance and consent with conditions of free of charge maintenance service of the product, and absence of the complaints on appearance and color of the product.
Podpis zákazníka, potvrzující seznámení a souhlas s podmínkami bezplatného záručního servisu výrobku, a také neexistence nároků na vnějšek a barvu výrobku.
Подпись покупателя, подтверждающая ознакомление и согласие с условиями бесплатного сервисно-технического обслуживания изделия, а также отсутствие претензий к внешнему виду и цвету изделия.
Підпис покупця, що підтверджує ознайомлення і згоду з умовами Безкоштовного сервісно-технічного обслуговування виробу, а також Відсутність претензій до зовнішнього вигляду та кольору виробу.

Saturn®

Model / Артикул / Артикул........................

Production number / Производственный номер / Виробничий номер........................

Name of the Trade Company /Наименование торговой организации/Назва торгової організації

Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації

Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта

Date of Receiving/дата приема/дата прийома

Defect / дефект / дефект

Signature, Stamp / Подпись, печать /

Підпис, печатка

COUPON ***1***

Saturn®

Model / Артикул / Артикул........................

Production number / Производственный номер / Виробничий номер........................

Name of the Trade Company /Наименование торговой организации/Назва торгової організації

Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації

Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта

Date of Receiving/дата приема/дата прийома

Defect / дефект / дефект

Signature, Stamp / Подпись, печать /

Підпис, печатка

COUPON ***2***

Saturn®

Model / Артикул / Артикул........................

Production number / Производственный номер / Виробничий номер........................

Name of the Trade Company /Наименование торговой организации/Назва торгової організації

Stamp of the Trade Company/Место печати торговой организации/Місце печатки торгової організації

Client Address/Phone # / адрес/телефон клиента адреса / телефон клієнта

Date of Receiving/дата приема/дата прийома

Defect / дефект / дефект

Signature, Stamp / Подпись, печать /

Підпис, печатка

COUPON ***3***